
21+
PARA ADULTOS
ADULTS ONLY
LATINO
aficionado
Año 2 Número 8, Febrero 2020
ENTREVISTA
Don Emmanuel
VITOLFILIA
El mundo del tabaco
y sus anillas
José A. Ruiz
NUEVA COLUMNA
#myhabanosmoment
Manolo Santiago
PASIÓN
TABAQUERA
Asier Abad
ENLACES
¿COMO, DONDE REGISTRARSE?
PROCIGAR
FESTIVAL DEL HABANO
SABOR ES POLANCO
HABANOS DAY CDMX
DEPORTE Y TABACO
Michel Ivan Teixer
latinoaficionado.com

Revista para
mayores de 21 años

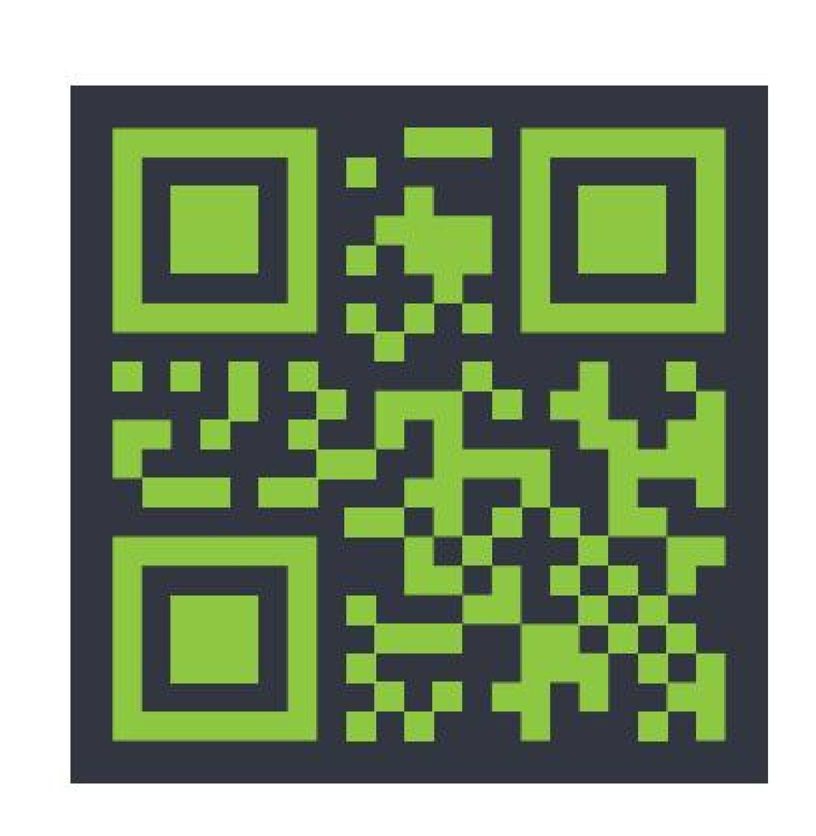
- Esta revista digital está limitada a los visitantes mayores de edad según su respectivo país de residencia.

- Ninguno de los contenidos presentados está destinado al uso de menores.

- Al explorar esta revista, acepta que es mayor de 21 años.

¿QUIERES DEJAR DE FUMAR?





Cházaro

¿ERES MAYOR DE EDAD?

NO SALIR

SI CONTINUAR



www.latinoaficionado.com



90
★ ★ ★
CIGAR JOURNAL

CIGAR SNOB
91
★ ★ ★
MAGAZINE

Rated
92
Cigar Smoke
Magazine



www.donkikicigar.com



Karen Berger
PASSION. LOYALTY. COURAGE.
By Karen Berger
MADURO
HABANO
NECTICU

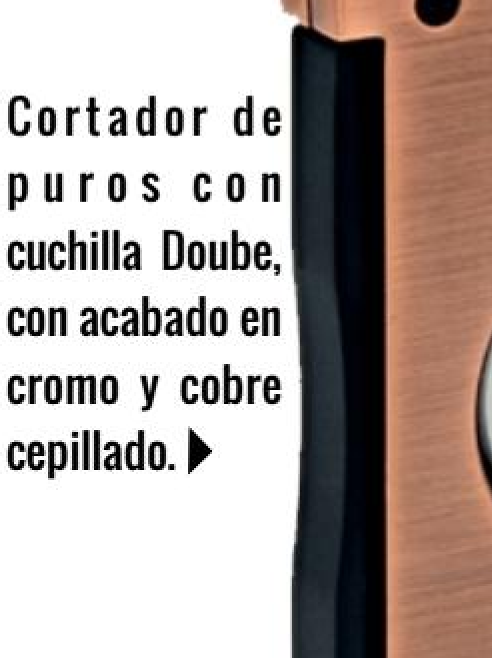
Noticias

Dupont lanza este hermoso mechero vintage y cortador de puros.



Defi Extreme es efectivo desde las temperaturas más heladas (-10 ° C) hasta las más cálidas (+ 45 ° C) y funciona a una altura de más de 3500 m, donde otros encendedores no funcionan.

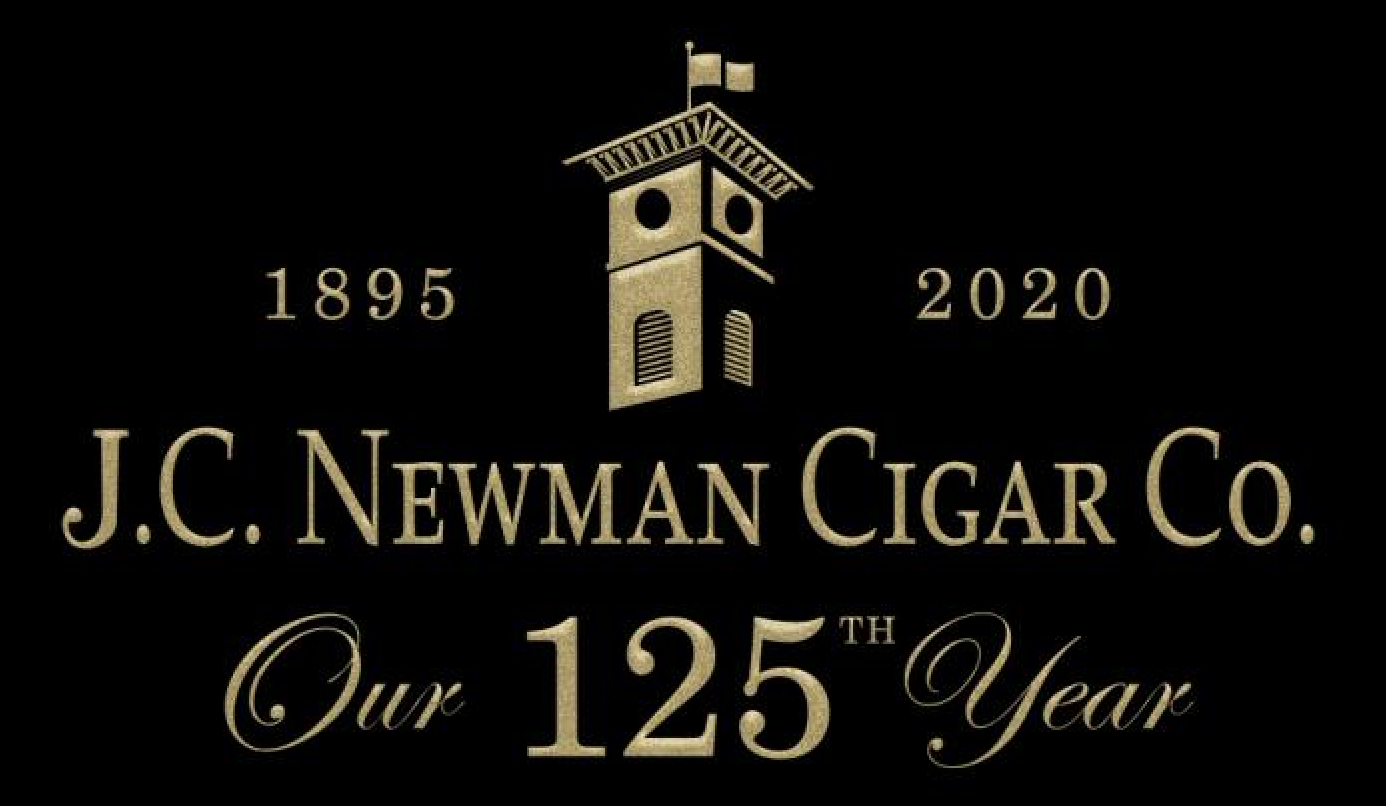
Cortador de puros con cuchilla Doube, con acabado en cromo y cobre cepillado.





st-dupont.com

Felicidades Familia Newman



En 1895, nuestro abuelo / bisabuelo Julius C. (JC) Newman fundó nuestro negocio familiar de cigarros. Cuatro generaciones después, JC Newman Cigar Co. es el fabricante de cigarros premium de propiedad familiar más antiguo de Estados Unidos. Estamos orgullosos de fabricar cigarros premium hoy de la misma manera que lo hizo JC Newman hace un siglo.

Hoy marca no solo el comienzo del Año Nuevo, sino también el 125 aniversario de nuestra compañía. Esperamos celebrar el hito más importante a lo largo de 2020. Te invitamos a unirte a nosotros en eventos especiales en todo el país, visitando nuestra fábrica de cigarros restaurada El Reloj en Tampa cuando vuelva a abrir esta primavera, y encendiendo tu cigarro JC Newman favorito.

Una clave para la longevidad de nuestra empresa ha sido un compromiso inquebrantable con la artesanía de calidad y el servicio al cliente. Como empresa familiar, respaldamos personalmente todos nuestros productos y nos esforzamos por garantizar que cada uno sea perfecto. El único objetivo de nuestra familia es continuar el legado de JC Newman y nuestra tradición familiar y seguir rodando cigarros premium hechos a mano por otros 125 años.

¡Estamos muy agradecidos por su apoyo a JC Newman y les deseamos a usted y a su familia un Año Nuevo muy saludable, feliz y exitoso!

Sinceramente.

Eric Newman
Bobby Newman
Drew Newman

Todo un éxito el festival



Del 21 al 25 de enero se llevó a cabo en Nicaragua el festival **Puro Sabor 2020** que año con año reúne a todos los amantes de los cigarros premium hechos a mano por medianas y grandes tabacaleras de la región, promovido por la Cámara Nicaragüense del Tabaco.

El día 21 comenzó con el registro de los asistentes quienes llegaban de diferentes partes del mundo y ya les esperaba un kit básico de puros, una guayabera y una camiseta oficiales del evento. Los asistentes fueron trasladados a la ciudad de Granada donde pudieron visitar la fábrica Mombacho (que por cierto, es Claudio Sgroi, dueño de Mombacho Cigars, quien ocupa la presidencia que recientemente deja la mayor de las hijas de Don Omar Ortez, Anielka Ortez Flores) donde se mostraron los procedimientos que se llevan para lograr un buen producto.

El segundo día fue de muchas actividades en Estelí e inaugurado oficialmente el festival donde todos los dueños y representantes de las fábricas que conforman la Cámara estuvieron presentes dando la bienvenida a todos los asistentes, quienes no perdían la oportunidad de fumar sus puros preferidos y tomarse una *selfie* con cada uno de los productores.

Pero las actividades no se limitaron, hubo la obligada visita al campo y ahí fueron recibidos con un *brunch* por parte de la familia Plasencia quienes daban detalle de la siembra, cosecha y secado del tabaco. Por la tarde/noche los asistentes fueron trasladados a la fábrica de Drew State para una vez más, gozar de una fiesta donde abundaban las buenas fumadas junto con bebidas refrescantes que los anfitriones dispusieron para que los amantes de los cigarros nicaragüenses se sintieran como en casa.

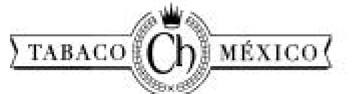


Quien echó la casa por la ventana fue JC Newman al recibir a los asistentes otorgándoles presentes de diferentes marcas de puros y por supuesto no podía faltar la marca de la casa, Brick House.

El cierre del festival como siempre espectacular con la cena de gala donde los propietarios de las fábricas invitaban a los asistentes a no perderse la edición del próximo año que promete ser siempre mejor que sus antecesores.

@remarkable_liz

FOTO DEL MES





Habanos Day celebra la cultura cubana en todo su esplendor, es la fiesta del Habano en México y en cada ciudad del mundo. Habanos Day se lleva a cabo en más de 30 países. Con actividades como: Convivencia con profesionales de la industria, catas, degustaciones, shows, talleres, bailes, conferencias y más.

En una ambiente único, tanto para expertos, aficionados y principiantes en el mundo del habano.En esta séptima edición del Habanos Day se ofrecerá un programa inigualable a los participantes y se reafirmará como el mayor evento relacionado con la cultura del tabaco en México.

SÉPTIMA EDICIÓN

25 MARZO
HACIENDA DE LOS MORALES
POLANCO, CDMX
14:00 HRS.






















































REGISTRARSE

SUMARIO

Tomás Victoria
Director General
director@latinoaficionado.com

César Salinas Chávez
Director Editorial
editor@latinoaficionado.com

Alicia Calleja
Ventas
ventas@latinoaficionado.com

Yazmín Peña Silva
Ventas
ventas@latinoaficionado.com

José A. Ruiz Tierraseca
Asier Abad
Manolo Santiago
Michel Ivan Teixer Verdugo
Victor Luis Garza
Chef Willy Gracia
Enrique Sánchez Ballesteros
Colaboradores

Mariela Carmona
Diseño

Moisés Licea García
Web Master

Revista mensual **SOLO PARA ADULTOS** por el contenido de texto, fotos e imágenes relacionadas con el tema del tabaco. FUMAR MATA
ADVERTENCIA: Fumar es causa de cáncer y perjudica gravemente su salud y de los que



En portada
Don Emmanuel
Cigar Midia & Cigar Sommelier

Ya estamos en el mes de febrero, *mes de la amistad*, del inicio de festivales de tabaco, del carnaval en algunas partes del mundo, excelente pretexto para deleitarse con un buen puro o habano fumando al aire libre, siempre respetando a quienes están a nuestro lado, con los no fumadores.

Así como existen lugares *pet friendly*, o incluso entrar con nuestra bicicleta a tomar un café y respetar y darse a respetar por llevar consigo a nuestras mascotas, cada vez existen menos lugares para el fumador de pipa, puro y habano. Y es que hemos sido cortados con la misma tijera por la FDA y otras instancias gubernamentales de cada país, a quienes fuman cigarrillos y a quienes gustamos de esta afición de la hoja pura del tabaco.

Este mes, y como desde nuestro primer número, traemos la gustada sección de José Antonio Ruiz *VITOLFILIA El mundo del tabaco y sus anillas*, que continúa contándonos la historia de los tabaqueros españoles en Cuba.

Estrenamos la sección *#MyHabanosMoment* y quien escribe es Manolo Santiago, Mkt. Manager Habanos México y *Master en Habanos / CigarSommelier.* Asier Abad nos habla de la ceniza, tema del que poco se habla y del que muchos quieren aprender: apoyado con unas imágenes auténticamente convertidas en obras de arte, hechas por un gran artista del carboncillo, Javier Gella.
Nuestro director editorial, César Salinas, entrevistó a una promesa brasileña, discípulo de otro grande en la industria, Yamir Pellegrino, de quien aprendió mucho y justo por estos días está por alcanzar el máximo nivel de *cigar sommelier*.

Michel Ivan Teixer Verdugo nos habla de un tema del que casi nadie habla pero de que hay tanto que decir, contar y registrar: el deporte y el tabaco. Víctor Luis Garza nos hace la Review Aficionado de un excelente habano.

Y como ya es costumbre, nuestro amigo y chef Willy Gracia y Enrique Sánchez Ballesteros del Colegio de Filosofía de Xalapa nos deleitan con sus letras dentro de la sección de Gastro Almanaque.

Que disfruten la lectura y que tengan todos ustedes un excelente *mes de la amistad*.

Tomás Victoria
director@latinoaficionado.com



PRO CIGAR FESTIVAL 2020

FEB
16-21

ONLY THE BEST
PRODUCE THE BEST

DOMINICAN
CIGAR
COUNTRY
REPUBLIC

FB/ procigar.org IG/ @procigar_rd

procigar.org



Tabaqueros españoles en Cuba y sus marcas (2/8)

Como dejé escrito en mi anterior artículo, al calor de este auge de la industria del tabaco en la Isla acudirían emigrantes de todo el mundo, pero sobre todo españoles, y más concretamente canarios, catalanes, asturianos y gallegos.

Así que comenzaremos por:

EMIGRANTES CANARIOS: LOS VEGUEROS ISLEÑOS

La emigración canaria a Cuba fue siempre cuantiosa y sostenida, tanto que puede considerarse una de sus principales raíces culturales y etnográficas como lo prueba su notable influencia en la cultura cubana actual o la pronunciación peculiar del castellano en Cuba. Es raro el cubano que no tenga parientes en Canarias, y menos el que no lleve un apellido guanche.

La presencia de habitantes de Islas Canarias en Cuba está suficientemente constatada desde el mismo momento de su conquista por los castellanos. Durante el siglo XVI, la emigración canaria se compone fundamentalmente de colonos y fundadores agrupados en bloques de familias que se dirigen sobre todo a Cuba, La Española y Puerto Rico.

A partir de la segunda mitad del XVI, comienza a expandirse el cultivo del tabaco en las fértiles tierras del interior de la isla, utilizando las vegas de tierra más propicia próximas a los ríos.

Unas eran compradas y otras arrendadas por campesinos isleños, dando lugar a una cultura propia canaria: los vegueros, que al contrario del cultivo latifundista y esclavista del azúcar o de la producción tabaquera del sur de los Estados Unidos, en Cuba, su explotación se llevó a cabo en régimen de pequeña propiedad, explotada en su mayoría por isleños, grandes conocedores de este oficio desde antes de emigrar a la Isla antillana.



Habilitación que ilustra como podría ser un chinchal familiar o pequeña explotación tabaquera de vegueros isleños en Cuba.

Las Reales Cédulas de 1574 y 1599 prohibiendo la emigración canaria a Indias fueron una respuesta de los terratenientes canarios ante la falta de mano de obra provocada por la emigración. La sangría continuó con o sin prohibición pero provocando un encarecimiento del viaje, que no era atribuible a la subida del precio del pasaje sino al coste de las licencias oficiales. La emigración clandestina llegó a adquirir tal dimensión que en 1574 la Corona prohíbe el embarque de vecinos de Gran Canaria.

Después de un gran auge económico en el siglo XVII debido al cultivo y exportación de sus famosos vinos malvasía, se abate una grave crisis en el archipiélago, provocando la emigración masiva de canarios entre los años 1698 y 1786. La Real Cédula de 1678 vendrá a justificar y apoyar esta situación, pues sería el origen del denominado *tributo de sangre* o también llamado derecho de familias, que era una especie de pacto por el que se poblaban los territorios deshabitados de América a cambio de mantener a las Islas Canarias en el disfrute del comercio privilegiado con el continente americano (50 familias o 250 emigrantes por cada mil toneladas), de tal forma que no constituía una emigración forzada, sino una especie de captación voluntaria entre aquellos grupos que mostraban mayor predisposición para ir a Cuba u otras posesiones españolas en América, para lo cual se les convencía de lo conveniente que resultaba para ellos y para sus familias el asentarse en aquellas tierras vírgenes y de enorme feracidad, dotándoles de auxilios económicos, incentivos para el viaje, posesiones de tierras y otros útiles necesarios para la labor agrícola. Con ello se conseguía alinear los intereses mercantiles de las elites canarias con la política colonizadora de la Corona española.

La actividad principal de la mayoría de estos canarios emigrados a Cuba fue especialmente en el sector agrícola y en menor medida ganadero. Un reducido porcentaje permanecía en las ciudades y pueblos dedicados a la venta al pormenor, amén de otras actividades subsidiarias.

Solían ser típicamente personas jóvenes, saludables para soportar el rigor climático del Caribe y en edad laboral; los padres de familia no deberían ser mayores de 40 años ni con menos de 18, a veces con niños y personas mayores para mantener la unidad familiar.

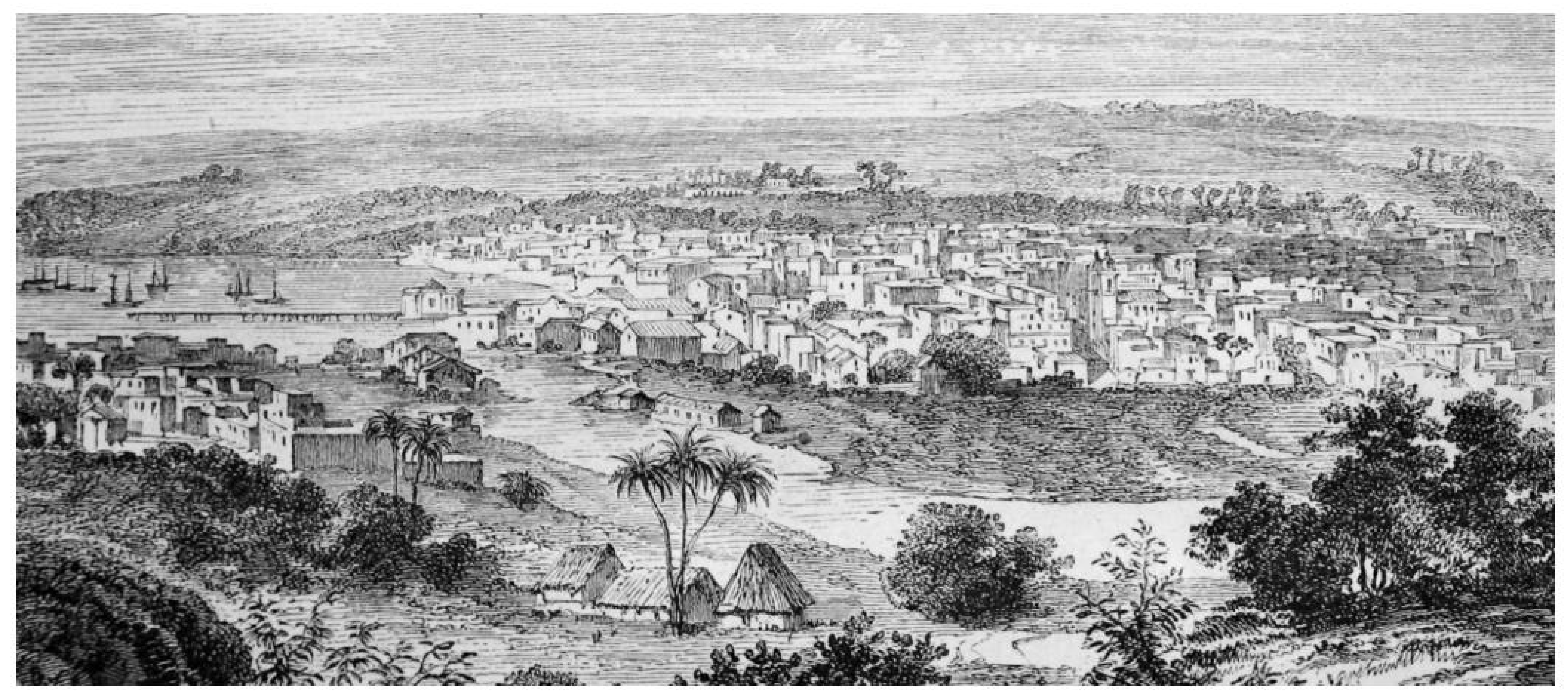
Parece un hecho constatado que los canarios establecidos de forma permanente en Cuba no destacaron como industriales ni como comerciantes tabaqueros, y tampoco fundaron tabaquerías de importancia en Cuba. Sin embargo resulta curioso que sí lo hicieron, y con gran éxito, a su regreso de Cuba en sus Canarias de origen, lo cual resulta difícil de entender si no tenían una experiencia previa.

Investigaciones recientes ponen de relieve la importancia de los canarios como vegueros (cultivadores) o como dueños de chinchales (pequeñas industrias), pero la relación entre emigrantes y la industria tabaquera en Cuba apenas ha sido estudiada. De lo que no parece haber duda alguna es de la importante contribución de los canarios a dicha industria.

Muchas ciudades y villas cubanas fueron fundadas por emigrantes canarios, como Guane, Consolación, Candelaria, Santiago de las Vegas, Mayari, entre otras.

Prueba de la importancia canaria en el desarrollo del cultivo del tabaco en Cuba es la fundación de la ciudad de Matanzas, en un sitio privilegiado de la geografía norte de Cuba, entre la desembocadura de los ríos Yumurí, San Juan y Canímar. Fue propiciada en 1693 por la propia monarquía española, materializada con 30 familias de inmigrantes canarios mediante un sorteo para el repartimiento de las 33 caballerías de tierra con amparo a la Ley de Indias, como figura literalmente en el acta de fundación de la ciudad (se cree que la mayoría eran de la ciudad tinerfeña de San Cristóbal de La Laguna). Se cita textualmente:

"Para facilitar la emigración y poblamiento, la monarquía hispana dispone: que a cada persona emigrante se le entregue un doblón de cuatro escudos de plata y se les exonere de los gastos del pasaje. A cada familia se le provee de dos azadas, dos hachas y una barra de hierro. A cada cincuenta familias se les entrega doscientas libras de hierro y cincuenta de acero para construir machetes y otros objetos necesarios. Una vez en América, se les reparten tierras para solares y peonías, semillas para labranza, ganado de vientre al objeto de incrementar la reproducción, y se les exceptúa del pago de impuestos".



Grabado de la ciudad de Matanzas en las primeras décadas del siglo XIX.

El establecimiento de fabricantes tabaqueros canarios en Cuba los podemos encontrar por toda la isla (especialmente en la zona de Cabaiguán) registrados como propietarios de pequeñas tabaquerías, chinchales o explotaciones familiares.

Hubo gran número de fábricas en la zona centro de Cuba propiedad de isleños. Algunos nombres son: **El Guanche**, **Lucumí**, **Teide**, **Dorta**, **Nicaper**, **Vargas**, **Bauzá** y **Yanes** (esta última del palmero **José Yanes Barreto** en sociedad don **Juan Bauzá Vilela** llegó a tener hasta 400 obreros, y fue la mayor fábrica de tabaco fuera de La Habana).

Tal vez la menor presencia de los canarios en la vertiente industrial y comercial hay que buscarla en su deseo de mantener su condición campesina y de permanecer como expertos cosecheros de tabaco, sin entrar en la fase ulterior de manufactura, donde sus habilidades serían insuficientes para garantizar el éxito. Esta separación entre el ámbito agrícola e industrial del tabaco no parece privativa de Cuba. En otros países donde rige la libertad de cultivo y comercio de tabaco, como la República Dominicana, el cultivador tampoco se muestra interesado en entrar en el ciclo de la manufactura. Pero en el caso cubano, se trata de un rasgo tradicional inducido por las condiciones propias del cultivo y la forma de comerciar con el producto que impidieron que los vegueros cambiasen sus pautas de comportamiento.



Anillas chinchales cubanas de propietarios vegueros isleños de Cabaiguan (Lucumi y Bauza).



Pinar del Rio (Cuba) Paisajes tabaqueros.

El canario, hermanado con el guajiro cubano, tardó poco en considerarse cubano de pura cepa. Con gran esfuerzo y tenacidad, se dedicó al trabajo de la tierra y de manera especial a los cultivos de caña de azúcar y sobre todo del tabaco.

Los canarios eran excelentes agricultores que habían aprendido el oficio en sus queridas islas, trabajando terrenos difíciles, en el fondo de barrancos, junto al agua de curso libre o extraída de las numerosas galerías subterráneas. En definitiva que, a diferencia del emigrante catalán o asturiano, más focalizados al comercio, el papel predominante del emigrante canario o veguero isleño fue básicamente la agricultura.

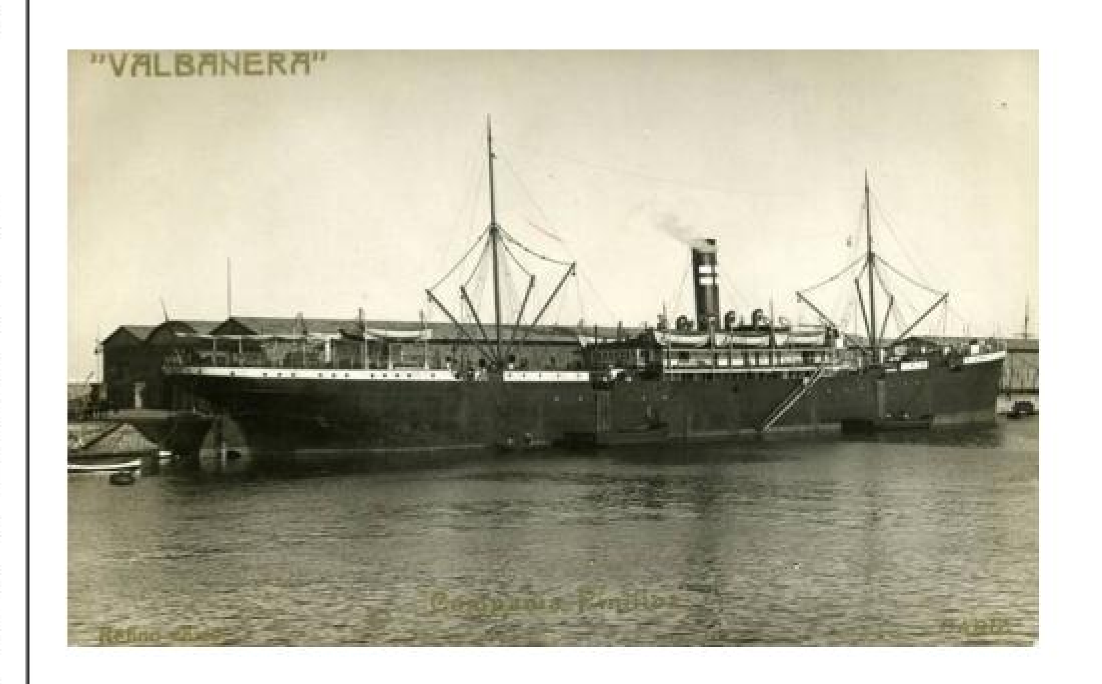
Coincidiendo con la grave y larga crisis de 1814, se produce una segunda oleada masiva de emigración. Se cree que al menos 16 mil isleños canarios emigraron a Cuba. Si el censo de 1846 recogía la presencia de 19 mil 759 canarios en la Isla, el de 1862 los eleva a 45 mil 814, a pesar del descenso en la corriente migratoria de esta región a partir de mediados de siglo. Nuevamente reactivada a fines de la década de los setenta, más de 60 mil canarios migraron hasta el inicio de la guerra de independencia cubana.

Muchos emigrantes a Cuba, tanto de origen canario como asturianos como de otras regiones peninsulares, regresaron a España con objeto de seguir cosechando o elaborando tabaco y, ¿dónde mejor que a las islas afortunadas? Así, procedentes de Cuba, llegaron a las Islas Canarias (Breña Alta, Breña Baja, Taburiente, El Paso, Los Llanos de Aridane, etcétera) muchas personas trabajadoras, emprendedoras con semillas de excelente tabaco cubano, formación y experiencia suficiente para cultivar excelente tabaco y elaborar los puros canarios. De ese germen humano y profesional junto con la favorecedora Ley de Puertos Francos Canarios de 1852, nacería la que llegaría a ser afamada y prestigiosa Industria Tabaquera Canaria.

En la emigración canaria hay un episodio trágico protagonizado por el Vapor Valbanera perteneciente a la Naviera Pinillos, Izquierdo y Cía., que en una fatídica noche de septiembre de 1919 desapareció en aguas caribeñas. Partiendo de Barcelona, tenía previstas las escalas de Cádiz, Las Palmas, Santa Cruz de Tenerife, Santa Cruz de La Palma, San Juan, La Habana, Galveston y Nueva Orleans. La historia cuenta que procedente de la península, el 19 de agosto salió definitivamente hacia América desde La Palma, con mil 230 personas a bordo, entre tripulación y pasajeros.

Aunque se cuentan diversas cosas más o menos creíbles, lo cierto es que hace una escala no prevista en Santiago de Cuba y allí desembarca inexplicablemente a más de la mitad del pasaje, cuando la mayor parte de los pasajeros había sacado billete hasta La Habana. Como es obvio, la fortuna sonríe a estos pasajeros y les salva la vida.

El Valbanera zarpó el 5 de septiembre de 1919 rumbo a La Habana y nunca más se le vio sobre las aguas. Se fue a pique a causa de un fuerte ciclón tropical que azotaba la zona. En el desastre perecieron 488 personas, en su mayoría canarios, sepultados para siempre en las turbulentas aguas del Caribe sin que se pudieran recuperar los cadáveres. LA



Vapor Valbanera
protagonista de uno de los episodios
más tristes de la emigración española a Cuba.

José Antonio Ruiz T.

/joseantonioruizt



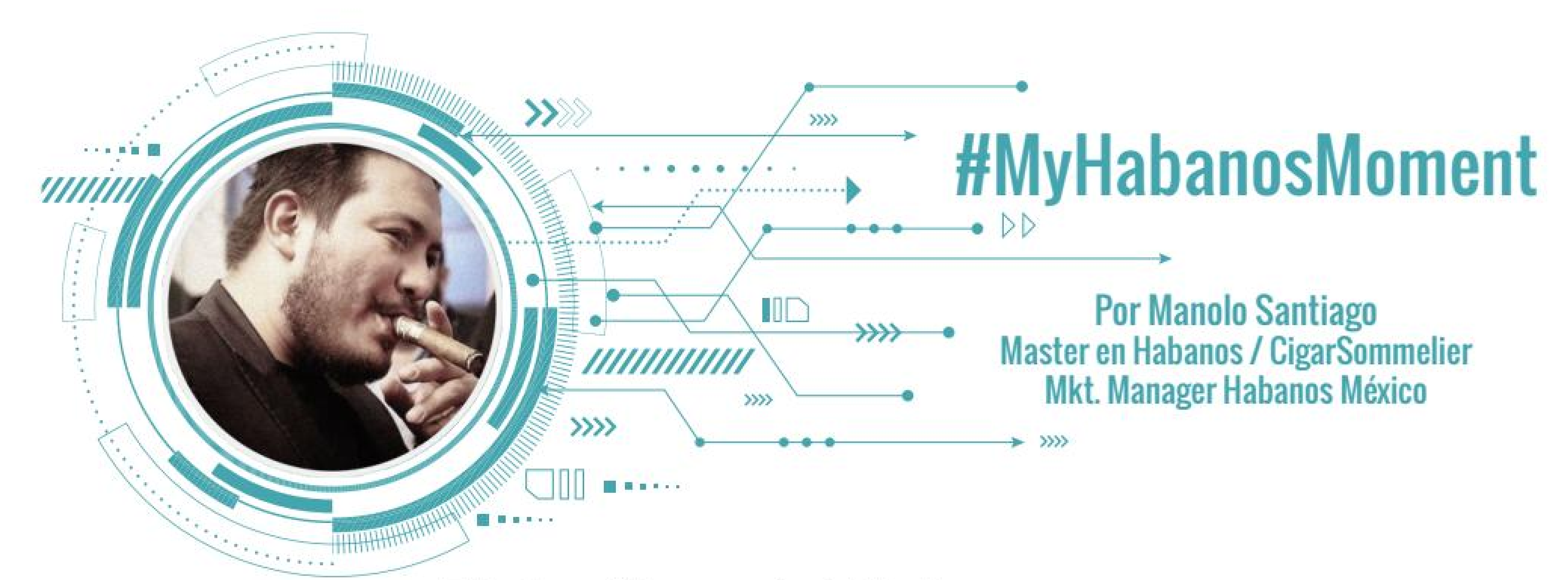


CUATRO AÑOS DE MADURACIÓN

LINEA BLACK & HABANA



blackchazarocigars chazarocigars 442 595 4398 blackchazarocigars.com



Por Manolo Santiago
Master en Habanos / CigarSommelier
Mkt. Manager Habanos México

El decálogo del Habano

En un mundo vertiginoso, apurado y ruidoso, sin duda escaparse dentro de un buen puro es un gozo que muy pocas personas tenemos la oportunidad de vivir. Y no por otra cosa, si no que no nos damos la oportunidad de hacerlo, de probar, de experimentar, vivimos rodeados de prejuicios alrededor del tema, por lo que hoy me di a la tarea de escribir lo que en mi experiencia y grandes maestros me dictan que es lo que debes de tomar en cuenta para vivir este bello mundo.

Sentado en mi oficina, con un Montecristo Open Master reposando en el cenicero al lado del teclado, son las 10:40 horas y me dispongo a escribir esta primer columna que llamaremos a partir de hoy *#MyHabanosMoment*, agradecido con los directores de ***LATINO AFICIONADO*** amablemente me han invitado a aportar lo poco o mucho que pueda desde mi trinchera, el habano. Quiero compartir con Ustedes lo que se vive alrededor de este fascinante mundo del tabaco día a día, encender un Habano y disfrutar juntos.

Este es sin duda uno de las aficiones más complejas de las que me he dado cuenta y vaya que he pasado por algunas como lo es la mixología, el vino, el café, whisky y ron, sobre todo. Pero si algo tengo que admitir, rompiendo un poco los estándares es que, ninguna se compara con el tabaco, ninguna de estas aficiones tiene tanta complejidad, tantos detalles y temas en específico y requiere tanta atención.

Fumar por fumar, quien sea, pero fumar a conciencia es verdaderamente otra cuestión. Por eso, me di a la tarea de juntar un poco de información y colocarla dentro de este decálogo básico para el fumador, sin pecar de presunción, tan solo te comparto lo que en mi experiencia y maestros me han compartido a lo largo de los años y sé que a más de alguno le servirá, porque lo he vivido. Dejando en claro que no son reglas, mucho menos mandamientos, son las recomendaciones de un fumador a otro, para que disfrutes esta gran pasión que todos compartimos.

¿Puro, cigarro, habano, blend?

Es importante dominar estos conceptos, ya que de esto depende mucho a la hora de seleccionar aquellos tabacos que queremos fumar:

- *Puro*: Rollo de tabaco, firmemente armado, conformado de solo hojas de tabaco seleccionadas previamente, secado y fermentado, procedente de un mismo País, elaborado a mano, a máquina o de manera mixta.
- *Cigarro*: Producto de tabaco enrollado, pudiendo estar envuelto en papel, hoja de tabaco o celulosa. El nombre no está exactamente identificado el origen, aunque varios antropólogos identifican por el parecido que se le encontraba con las cigarras por ser cilíndricas u oscuras.
- *Habano*: Producto elaborado a totalmente a mano de tabaco cultivado en zonas geográficamente delimitadas en Cuba, que pasa por 536 procesos certificados. Es el único producto de tabaco en el mundo que cuenta con una denominación de origen. Actualmente en su portafolio existen 27 marcas registradas activas.
- *Blend*: Es un "puro" sin embargo el tabaco que lo conforma puede provenir de diferentes partes del mundo y no de un solo país.

Requerimientos básicos para empezar a disfrutar un habano

Definitivamente, la respuesta correcta a esta pregunta es Tiempo, lo que se necesita es hacerte de un tiempo preciso, en el que disfrutarás del habano. No puedes simplemente encender y descuidar ese puro ya que cada uno requiere un tiempo largo para ser producido, exige tiempo y dedicación. El habano te pedirá atención y mimos, dicen por ahí que, en ocasiones, fumarás para ti y otras para el puro. Así que prepara el ambiente, ya sea con un libro, música, o ambas; un buen y cómodo asiento, tus herramientas claro, con qué encender (próximo punto), con qué cortar, dónde depositar la ceniza y claro, una bebida para acompañar tu fumada.

Partes de un puro

El habano se compone de diferentes cantidades de tabaco, procedentes de diferentes pisos foliares de la planta, así como de tipo de semilla y tipo de cultivo, de esto hablaremos más adelante. Lo que mencionaremos aquí son sus partes, que podemos dividir en dos conceptos, por construcción y anatomía.

Por construcción: desde dentro hacia a fuera

Tripa: La parte central del habano elaborada con una combinación (ligada) de hojas de tabaco de diferentes tipos, que proporcionarán ya sea fortaleza y sabor (hoja de *ligero,* aroma; sabor, hoja de *seco,* y combustibilidad, hoja de *volado*), cada marca de habanos tiene su propia ligada y la cantidad de tabacos de cada tipo es dependiendo, la fortaleza final del puro y el cepo (grosor) del mismo.

Capote: Esta hoja recubre la tripa en el habano, proporciona estructura, protección y forma, además de combustibilidad. Como dato, si acaso llegaras a dañar la capa de tu puro, no todo está perdido, el capote proporcionará lo necesario para seguir fumando.

Capa: Hoja delgada, fina y elástica, que proporciona belleza al habano. En experiencia te puedo decir que puede aportar aunque sea un poco en la experiencia de fumada, ya sea por aroma al combustionar, por el sabor en labios y por los aceites que ligeramente se van quemando. En el caso concreto del Habano, nada tiene que ver la capa del puro con la fortaleza de este, eso te lo indicará propiamente la marca indicada en la anilla del puro.

Por anatomía

Perilla: zona cóncava, o puntiaguda, dependiendo el tipo de habano que tengas, si es parejo o figurado. Identificable por ser la zona recubierta por el gorro y pañuelo de la capa y es la zona en donde debes realizar el corte del Habano.

Anilla o *vitolina*: es el anillo de papel que rodea al habano, lo protege e indica la marca del puro.

Cuerpo: es el propio cilindro del tabaco a fumar.

Pie o *boquilla*: zona abierta, que indica donde encender el Habano.

Selección: ¿Con qué habanos comenzar a adentrarnos en este mundo?

Siempre repito la clásica frase: "Para aprender a caminar, primero hay que gatear". Que digamos no es requisito indispensable probar una infinidad de habanos para poder disfrutar de las grandes marcas, formatos o fortalezas, sin embargo siempre es necesario preparar al paladar y a nuestro organismo el recibir experiencias diferentes, para poder disfrutarlos tal como nos merecemos. Por lo que el primer paso sería hacerse de un par de habanos de formato pequeño a mediano, como una media corona, mareva o una corona, en cuanto al tiempo de fumada y en cuanto a la fortaleza, recomiendo una suave como lo es Hoyo de Monterrey, Fonseca o Rafael González, fortaleza suave a media por ejemplo H. Upmann, y fortaleza media tenemos a Quintero, Romeo y Julieta y otras más. Ir a una tabaquería especializada y certificada, en el caso de Habanos a nivel mundial se clasifican por Habanos Point, Habanos Especialistas o La Casa del Habano, para recibir una asesoría personalizada.



Corte

El corte es un arte, que poco a poco vamos buscando perfeccionar. Existen varios tipo de corte y todos son a consideración, sin embargo, lo ideal son: los cortes rectos para habanos parejos y el corte victoriano o corte en "V" para habanos figurados.

El *ponchado* es un tipo de corte que en lo personal no lo prefiero, ya que no permite el equilibrio correcto de la temperatura del tabaco y del humo, sin embargo es muy práctico para viaje cargar con un ponchador.

Cual sea de los que selecciones, lo importante es contar con una herramienta de calidad, que preferentemente se autoafile. En caso de ser un corte recto, tiene que ser un cortador de doble hoja sin dudas, ya que de una sola, el filo se perderá rápidamente y dañará nuestro habano.

Ahora bien, hacer el corte antes de encender o después de encender… aquí es necesario revisar si es que encenderemos con gas butano o con cedros, eso lo veremos en el siguiente punto.

Encendido

Aquí es muy importante recalcar que dependiendo el ambiente y el fin de la fumada, existen algunas reglas:

En el Exterior utilizar un encendedor de Gas butano con flama tipo Jet, la recomendación es: vamos a encender un Habano, no a hacer soldadura, por lo que hay que utilizar el fuego suavemente y no carbonizar el tabaco, muchos de los errores o malas experiencias en la fumada se debe a un mal encendido o una mala conservación, hay que tener mucho cuidado. Ya tendremos oportunidad de hablar a detalle del encendido y las técnicas.

En interiores, en estos casos o en un ambiente más controlado, en donde el viento no esté en nuestra contra, podemos utilizar laminillas de cedro largas de entre 3 a 5 mm de ancho o bien fósforos de cedro largos, aplicando la misma intención, tan solo vamos a encender no a carbonizar. Recordar que tanto es importante el fuego, como es importante el aire al encender, para que la brasa crezca.

En lo personal, prefiero el encendido con cedro, ya que aporta un sabor característico, muy interesante a la fumada, pero lo dejo a consideración, que en cuanto a cortar antes o después del encendido, eso lo hablaremos en otro momento.





Maridaje

No hay que complicarse la vida, encontrando el maridaje perfecto. En un inicio, hay que buscar similitudes en complejidad y sabores para nos vaya bien al momento de disfrutar. En cambio, cuando ganemos más experiencia, podremos delimitar, sabores, notas, complejidad y demás características que nos permitan decidir con que acompañar nuestro Habano. Lo que sí hay que tener en cuenta son los enemigos del paladar, al momento de "catar" Habanos: cítricos (Limón, vinagres), picantes (chile, salsas), bebidas secas (vino blanco), especias invasoras (canela, pimienta), grasas (alimentos demasiado grasos), bebidas carbonatadas (aguas tónicas, minerales, vinos espumosos). Esto no quiere decir que no puedas fumar con esta clase de productos, sino que, al momento de catar per se, no serán nada gratas las sensaciones con la lengua y el paladar. Lo que si puedo sugerir es que, con una Habano de baja fortaleza un acompañante de menor complejidad. Por ejemplo: Hoyo de Monterrey Epicure No. 2 con un cocktail Old Fashioned o bien, Partagas Maduro No. 1 con un Ron Havana Club 15 años servido seco en copa.

Si no hay tiempo, no fumes!

Disfrutar de un gran puro, conlleva tener tiempo para ello y como lo he mencionado en párrafos anteriores, jamás hay que apresurar un Habano. Cuando encendemos, llevamos demasiado calor al tabaco y cada vez que llevamos a cabo una bocanada de humo, en realidad avivamos la brasa, provocamos que el calor aumente y en consecuencia se vuelva amarga la fumada o presente una fortaleza mayor de la que en realidad tiene. Esto aumenta si hacemos fumadas demasiado frecuentes y profundas, como si no hubiese un mañana. En cambio, nos debemos al puro, al productor, al torcedor, al veguero a toda una cultura en realidad, por lo que tomar un poco de tiempo para disfrutar del Habano, vale la pena. Claro está que, tampoco significa que hay que olvidar al Habano, vamos otorgando su tiempo para que no se apague, ya que esto también es perjudicial para el tabaco, debido a que estaremos dando fuego de manera seguida y volvemos al inicio.

La ceniza

Además de ser el rastro de nuestra fumada, otorga un gran valor a ella y es precisamente el mantener una temperatura correcta y el habano encendido por más tiempo. La ceniza juega un papel importante a lo largo de la fumada, ya que protegerá en todo momento la brasa y si en un momento dado, la haces caer corres el riesgo de que con ella caiga la brasa y tengas que volver a encender, lo que provoca… tú sabes. También puedes encontrar en ella rastros del tipo de suelo en donde fue cultivado el tabaco del que está conformado nuestro habano, así como la calidad de la construcción a lo largo del mismo.

Guarda y almacenamiento

El tabaco, tiene una característica importante, *higroscopicidad* y esta propiedad es la capacidad de absorber la humedad en el ambiente, por lo que la recomendación siempre será mantener los habanos en un ambiente húmedo (entre 65%-70% RH), dentro de un humidor hecho con madera de cedro.

¿Por qué el cedro? Esta madera tiene dos peculiaridades: tanto mantener la humedad sin brotar ni dañarse, y los aromas que expide interactúan perfectamente con el tabaco, logrando una evolución increíble y muy importante.

Sumado a una buena fuente de humedad, hoy en día existen una gran diversidad de opciones, como lo son sobres boveda, gel, sistemas o bien la clásica esponja húmeda. Conforme avancemos en nuestra afición nos daremos cuenta que definitivamente no es lo mismo cada sistema o cada material, todo depende que busquemos, si mantener o llevar a su mejor momento a nuestros tabacos.

risibles, así como advertencias fatídicas de que pueden contener esos puros y demás. Tengo que mencionar que en efecto se han hecho estudios químicos, por laboratorios externos e instituciones gubernamentales en diferentes países y se han encontrado en falsificaciones elementos totalmente ajenos a la propia materia prima del habano, elementos que lamentar y dañinos definitivamente que no enumerare, así como algunos inofensivos como lo son hojas de cualesquier planta y no tabaco o bien, en lugar de tabaco de tripa larga simple picadura.

Ya sabemos que el fumar no es precisamente algo sano, pero sí considero que cada quién debe cuidar lo que ingresamos a nuestro organismo. Los cuidados que el producto original sea cual sea su procedencia se le dan, son para lograr un equilibrio en los químicos, las resinas y ácidos que ya tiene el tabaco por naturaleza, además de lograr ese característico sabor de cada País y de cada suelo.

Hay habanos de diferentes precios, calidades, tamaños y sabores, en más de 27 marcas, en cerca de 300 formatos diferentes, digamos que tienes de dónde escoger. La recomendación es simple y llana: si buscas la experiencia de un habano, consíguelo, consíguelo original, en un lugar donde lo mantuvieron en condiciones y disfrútalo como si no hubiese un mañana. Lo que no es perdonable, es fumar mal, fumar sin tiempo, fumar sin convicción, fumar sin mesura, fumar por fumar, ya que, el fumar es una pasión y la pasión se disfruta. LA

Manolo Santiago

/manolohabanosommelier
@manolo.habanos
@habanosmexico



EL ÚLTIMO CIGARRILLO

Por Fernando Savater

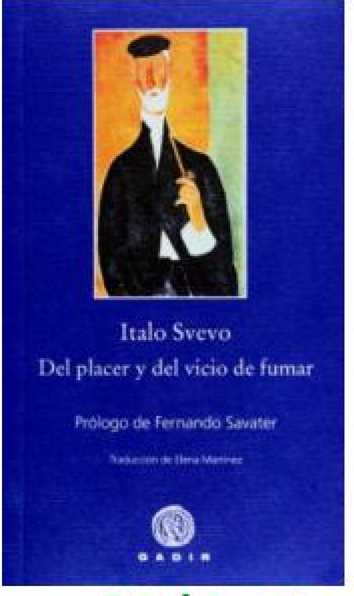
En alguno de sus siempre sagaces aforismos señala Lichtenberg que «nunca sabremos cuántos versos afortunados de Shakespeare se deben a una copa de vino tomada a tiempo». Y de antaño sabemos que Christopher Marlowe, que fue amigo y rival de Shakespeare, buscó la inspiración para sus versos no solo en el vino -como cualquier persona bien nacida- sino también el tabaco. Incluso llegó a escribir desafiantemente, porque era un talento pendenciero y a causa de ello murió, que quien no ama a los muchachos y al tabaco no merece vivir. Sin ir tan lejos, nosotros podríamos decir -parafraseando a Lichtenberg- que nunca podremos saber cuántas de las mejores páginas de la literatura moderna y contemporánea se deben a un cigarro o a una pipa fumados cuando debía. Nunca sabremos cuántas ni cuáles son, pero podemos estar seguros de que no son pocas…

Ahora que tantos filisteos, con severas razones médicas o simplemente con el resentido afán de fastidiar los deleites ajenos, nos detallan los atroces daños causados por el tabaco a la salud de quien fuma y de quien le ve fumar de cerca, es oportuno recordar también a ese delicado veneno le debemos, tanto los fumadores como los no fumadores, bastantes cosas buenas: porque es posible que fumar acorte la vida, como muchas otras incidencias, pero es seguro también que amplía y estimula el arte, cuyo alcance es más largo y ancho que la vida misma. El espíritu inspirador sopla donde quiere, desde luego, o quizá donde puede, pero evidentemente a menudo ha llegado y sigue llegando envuelto en el humo peligroso que produce la combustión de esa planta americana.

Algunos escritores del siglo XX son inimaginables sin el cigarrillo en ristre: apenas recuerdo alguna fotografía de Albert Camus que no lo exhiba. Ya su adversario Jean-Paul Sartre tuvieron que borrárselo en la imagen de portada del catálogo de la exposición que le dedicó el centro Pompidou: por lo visto no había fotografía mejor ni más reveladora del filósofo existencialista, pero en esa precisamente, ay, estaba fumando... como hacía constantemente. También a Leonardo Sciascia que solemos verle siempre con su pitillo liado a mano, a Ortega y Gasset con su boquilla de distinguido señorito madrileño, por no hablar de la pipa analítica y pacifista que exhibe en tantos de sus retratos Bertrand Russell.
Es inútil regañar a los muertos por no ser higiénicamente correctos al gusto actual, sobre todo cuando sus logros mientras fumaban fueron bastante más indiscutibles que los de quienes pueden criticarles hoy lamiendo un chupa-chups.

Por lo visto, Italo Svevo fue un hedonista de rango aún más refinado. No solo nunca renunció al placer de fumar sino que tampoco quiso renunciar al placer sutil desesperado de dejar de fumar: lo mismo que algunos rebuscados pretenden alcanzar orgasmo ahorcándose de mentirijillas (lo cual a veces acaba mal, como le pasó a David Carradine), Italo Svevo quería aumentar el gozo del cigarrillo fingiendo muy seriamente que había decidido que fuese el último. Ningún otro es como ese cigarrillo definitivo y final, que sabe a nada y renunciamiento… Como dice el viejo chascarrillo, para el escritor triestino no había nada más fácil dejar de fumar: se lo prometía a cualquiera, a cambio de un beso o algún otro favor, y repetía la ceremonia un par de veces al mes. En La conciencia de Zeno dedicó páginas memorables a sus sucesivos últimos cigarrillos, metáfora para él de cómo disfrutar de la vida: como si estuviese a punto de acabarse a cada momento, como si ya hubiéramos renunciado a ella.

A pesar de todos los severos avisos médicos, Italo Svevo vivió hasta los sesenta y siete años
y no murió por culpa del tabaco sino a consecuencia de un atropello cuando cruzaba la calle. Lo cual demuestra, si falta hiciere, que son más peligrosos los pasos de cebra que los pitillos. Durante su estancia agónica en el hospital, solicitaba a quienes le visitaban un cigarrillo que iba a ser el último, esta vez de verdad: el placer definitivo. Pero desdichadamente no encontró ningún alma compasiva que le diese gusto. Y es que el último cigarrillo de verdad nunca avisa de que lo es, lo mismo que el último instante de la vida también llega sin previo anuncio y se parece a todos los demás. LA









LA CENIZA DEL CIGARRO, ESA GRAN DESCONOCIDA

Vamos a intentar desarrollar el tema de la ceniza de un cigarro, ver sus diferentes tipos de tonalidades (colores), robustez (firmeza) y cómo se forma (estructura). ¿Para qué puede servir y qué tipo de información nos puede proporcionar?

Como tema anecdótico y, sobre todo, metafísico, os hablaré un poquito de la ***Tabacomancia*** o lectura con el tabaco, utilizado para romper energías negativas, adivinación, conectar con los dioses, etcétera; consiste en la técnica de adivinación por medio del humo y de las cenizas del tabaco. Está muy extendida en Latinoamérica, pero es en Cuba donde goza de mayor popularidad.

Esta tradición la practican principalmente *mujeres de color*; las videntes o personas que practican la santería interpretan los símbolos que hace el humo y la forma de la ceniza para conocer el presente y futuro de la gente, y es el amor, el principal tema de consulta.

Se fuma un par de centímetros y se lee… señal de amor, dudas, amores puros, buena vida, salud, envidias, malas rachas, felicidad, en fin, puede leer todo esto y más. Me pareció interesante.

Ahora vamos a apoyarnos en tres puntos para hablar de la ceniza y que la gente pueda saber algo más sobre ella. Estos son:

- COLOR
- ROBUSTEZ
- FORMA

La ceniza se forma como consecuencia de quemaduras de tabaco, esto se debe a que las sustancias orgánicas en ellas se destruyen (las que contienen carbono) y las sustancias no orgánicas son las que forman las cenizas; contienen restos de óxidos carbonatos de potasio o silicio, así como elementos químicos como fósforo y zinc.

La ceniza tendrá una influencia en la temperatura a la que se quema el cigarro, lo que a su vez afectará los aromas que se huelen y saborean.

Algunas veces la ceniza es larga y consistente, esto es un rasgo de buen *blend*, aunque se recomienda no dejarla más de dos o tres centímetros, pues sería peligrosa ante un posible desprendimiento, con el problema que podría conllevar; esto hace como una especie de autorregulador de la temperatura: menos oxígeno llega a la parte encendida, produciendo que no se caliente en exceso, es decir, la temperatura de la combustión se reduce y el humo se enfría. Este efecto refrescante ayuda a mantener una brasa adecuada y permitirá que los aromas dentro del tabaco se desarrollen y perciban más, teniendo mejor sabor.

Por último, sería recomendable posar el cigarro en posición horizontal, de ser posible con la ceniza al aire, puesto que el Este es muy caprichoso y se podría incluso hasta llegar a apagar. Hay que procurar no apoyarlo en un cenicero de manera incorrecta, es recomendable utilizar sus apoyadores, en ceniceros de loza o cristal si entrara en contacto con la brasa, podría llegar a enfriarla, teniendo varias temperaturas en el pie del cigarro y por lo tanto podría quemar desigual.

Dejar que la ceniza se caiga por sí sola, por su propio peso o con un leve golpe en el cenicero. Sé elegante, no seas brusco ni estes constantemente tirando la ceniza, esto recalienta en exceso el cigarro y tiene el efecto contrario que hemos descrito. No arriesgarse, la ceniza larga es síntoma de buen *blend*, pero peligrosa…

Por último, no aplastarlo contra el cenicero, es una obra de arte, que se hizo para buscar el placer y disfrute. Se hizo de manera artesanal y con amor, por lo tanto hay que dejarlo morir con dignidad, haciendo que se vaya apagando poco a poco. Hay cigarros que te queman los labios, cada uno elige el momento de la despedida. Y créanme, no hay mejor imagen que la de un cigarro bien fumado.

COLOR

Muchos coinciden en que el aspecto de la ceniza es un símbolo de madurez o añejamiento del cigarro, lo que es una realidad en parte.

La ceniza de un cigarro, tras su combustión, no solo nos habla de la edad, grado de humedad o cómo se manufacturo ese tabaco: nos dice las condiciones del suelo donde creció esa planta, el nivel de PH, las características de esas aguas con que fueron regadas (duras o blandas), las proporciones de elementos químicos que hay en ese suelo, fundamentalmente calcio y potasio.

Las cenizas nos dan múltiples pistas: una muy blanca casi siempre nos puede referir a una extensa maduración, aunque en un análisis más profundo nos podría indicar una alta concentración de calcio en las hojas empleadas para la liga de ese cigarro.

Aunque también, en una ceniza blanca, el potasio es indicador general. En estos casos nos hablará muy bien de cómo ha sido tratado ese *blend* en el campo: buena tierra, buenos nutrientes y distancia entre plantas para dosificarlos, que el viento penetre en ese campo de tabaco refrescandolo y en definitiva que haya sido mimado.

Los cigarros con ese tipo de ceniza arderán de manera excelente y tendrán muy buen drenaje, sin embargo, no nos dará ninguna pista de cómo será su aroma y sabor. Ceniza gris oscura podría ser exceso de fósforo mientras que otra negra no es buena señal, porque significa falta de mineral en ese suelo.

Cuando muestran esas pintas en la parte exterior de la ceniza suele ser debido a un exceso de humedad en algún paso del proceso de elaboración. Aquello que vemos como motas blancas son restos de calcificaciones o mineralizaciones, también debido a zonas de aguas duras. Tambien podría ser debido a los diferentes minerales naturales en la tierra o bien en el uso de algunos fertilizantes.

ROBUSTEZ / FIRMEZA

En este apartado nos podría mostrar algo más que el color: técnica de rolado (acordeón o libro) y la cantidad de tabaco.

Todas y todos los fumadores hemos tenido varios tipos de ceniza alguna vez: densa y firme o muy frágil que se cae con facilidad; una quemada uniforme o pareja sería lo ideal; cuando la ceniza es despeinada suele ser en cigarros de baja regalía, falta de capote o que la capa no es de las mejores.

Una ceniza demasiada abierta suele ser que el tabaco está poco apretado por el torcedor o mal ligado; por el contrario, otra muy cerrada o compacta podría deberse a un tabaco demasiado apretado, pero, a ciencia exacta, no se puede saber los motivos exactos.

Por cada piso foliar también tendremos unas características distintas de hojas, por lo tanto, diferentes velocidades de combustión asociadas, por ejemplo, al grosor de la hoja, aceites o niveles de nicotina que enumeraré por la rapidez de combustión, de más a menos:

Tabacos Volados. Son de las hojas de abajo de la planta, conocidas por su alto contenido en minerales y excelente combustionabilidad. Se emplea para ayudar en la quemada, posee pocos aceites y menos nicotina.

Secos. Las hojas que crecen a la mitad de la planta, más aromáticas pero no queman tan bien como el *volado*.

Visos. Más concentración de sabor, tienen más aceites y fortaleza que las anteriores.

Ligero. De la parte superior de la planta, tienen mayor fortaleza y nivel de nicotina, se queman a mayor temperatura y son las hojas más gruesas y queman más lento que las demás. Poseen gran cantidad de aceite.

Cada hoja tiene una posición estratégica en el cigarro debido a sus propiedades físicas. El ligero ocupa el lugar central , de la liga, debido a su grosor, estabilidad y pobre característica de combustión. Esto también se debe porque la temperatura de la quemada esta mas alta aquí.

No quisiera olvidarme de dar las gracias a mi amigo Javier Gella, el mago del carboncillo, como le llamo yo cariñosamente, por ayudarme en la elaboración de este humilde reportaje, aportando de forma magistral sus dibujos.

No tengo dudas de que la gente se sorprenderá gratamente de tu arte. Creo, es más lo siento, que puede dar un enfoque distinto y especial del mundo del tabaco a través de tus manos. Él también es un gran apasionado del tabaco. Seguro aportará mucho y bueno a esta revista.

Bienvenido a LATINO AFICIONADO, tu casa, Mago.

Y gracias por embarcarte en esta nueva aventura conmigo. No es fácil… que el humo de este cigarro, te llegue en forma de abrazos Mago.



IMPORTADORA Y EXPORTADORA DE
Puros y Tabacos, S.A. de C.V.
DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
DE HABANOS, S.A. EN MÉXICO
INVITA:
VII
HABANOS DAY
México, 2020
Habanos Day, celebra la cultura cubana en todo su esplendor.
Entradas en boletia.com
DÍA: 25 DE MARZO 2020
LUGAR: HACIENDA DE LOS MORALES
HORA: 14:00 HRS
LA CASA DEL HABANO
XIKAR
Habanos D.O.P.
Havana Club ICONICA COLLECTION
Havana Club

FORMA / ESTRUCTURA

El seco/viso se envuelve alrededor del tabaco ligero y seguido por el volado en el exterior de la liga (fig.1). A pesar de que cada tabaco tiene distintas velocidades de combustión, si está bien elaborado y se realiza con precisión, se logra una fumada uniforme, dándole categoría a ese cigarro.

Pueden quemar de diferentes maneras, ofreciéndonos todo tipo de formas en la ceniza; puede ser debido a muchos factores: una mala colocación de su tabaco en el interior, encendido incorrecto (no rotando el cigarro), exceso de humedad en alguna hoja del tabaco o también, a una capa demasiado gruesa, esto puede hacer que la combustión avance de manera irregular.

No obstante, que en algún momento queme desigual no quiere decir que ese cigarro sea malo, se corrige la fumada, se le ayuda para unificar ese círculo de combustión igual y a seguir disfrutando.

DESIGUAL / CANOA

Cuando el cigarro arde por un solo lado, esto puede ser porque no se ha colocado el tabaco ligero en el medio de la liga, ardiendo más rápido por un lado, pudiendo tener tabaco ligero en el exterior (fig. 2).

TÚNEL

Fallo del torcedor: volado en el medio o el ligero como exterior (fig. 3).

RECTA

Tripa corta: el tabaco picado usado en estos cigarros crea una quemadura muy uniforme y la ceniza no tiene agarre por lo tanto se cae a menudo (fig. 4).

CRÁTER CÓNICO

El torcedor ha usado seco como aglutinante y envoltura, en lugar de volado. Por lo tanto comienza bien pero luego la ceniza comienza a fumarse por el exterior. (fig.5)

CÓNICA

Cigarro con la colocación de los tabacos de la liga perfectamente situados. Es el sumun: lo que todo fumador espera, lo que nos gusta ver en un cigarro, punta dura (ligero) que es más gruesa y arde mas lento, centro de la liga (fig. 6).

Deciros, para ir acabando, que nadie tiene la posesión absoluta de la verdad en el mundo del cigarro. Intervienen muchos factores e infinidad de variantes.

Espero les haya gustado otro enfoque del tabaco como era el tema de la ceniza, esa gran desconocida. Fue un deseo haberles hecho pasar un buen rato y disfrutando de este artículo. Y ahora que saben algo más sobre la ceniza, creo que se empezarán a fijar más, se los aseguro.

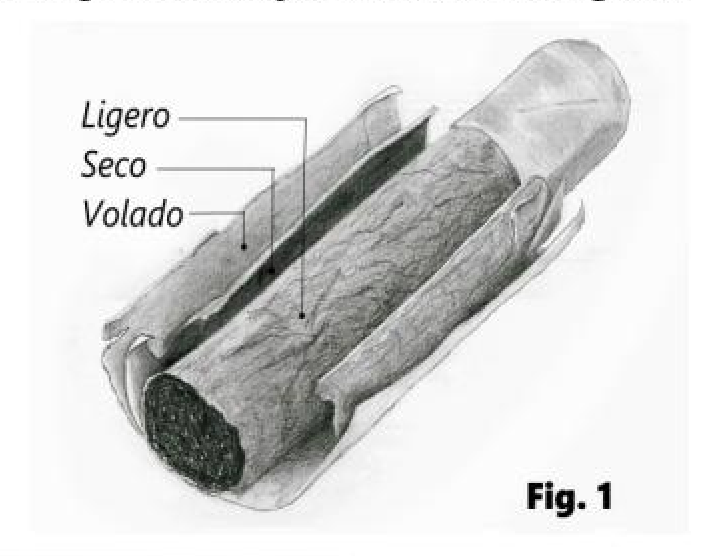


Fig. 1


Fig. 2

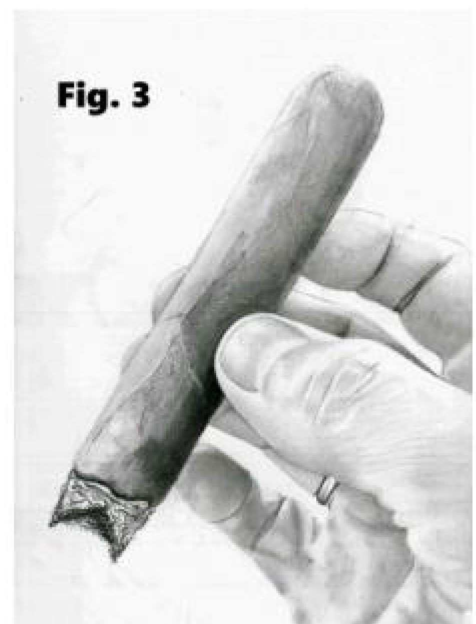
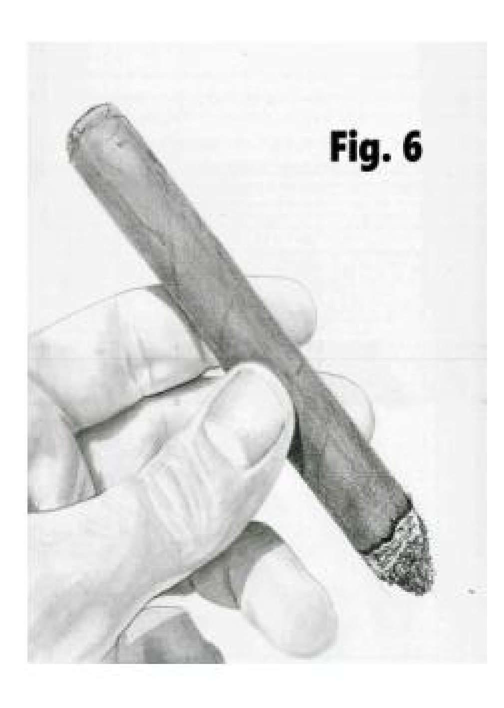

Fig. 3


Fig. 4


Fig. 5


Fig. 6

25 DE MARZO 2020 - 14:00 HRS
HACIENDA DE LOS MORALES, CDMX

ACTIVIDADES

#HABANOSDAY2020

TALLER DE TORCIDO

15:30 HRS - 18:00 HRS
EN ÁREA DE CONCIERTO

CONFERENCIA
LIBRO "EL BELLO HABANO"
AUTOR REYNALDO GONZALEZ

17:00 HRS
EN ÁREA DE CONCIERTO





COMPETENCIA DE CENIZAS!

- Catas
- Talleres
- Convivencia
- Conciertos
- y más...





Entradas en **boletia.com**



LA CASA DEL HABANO











Gracias especiales a Javier Gella

Javiergella@hotmail.com
www.javiergella.com
Facebook.com/JavierGella-RETRATOS.

Como remate a este artículo y parafraseando un trozo del libro El árbol y el pájaro de mi querido y admirado amigo de la Isla de la Palma (Canarias) Juan Fernando Martín, recuerden: "Ningún pájaro vuela dos veces en la misma brisa".

Sean felices y fumen bueno. Que no pare la música, nunca dejen de bailar.









Entradas en **boletia.com**

CATAS Y TALLERES

SALA MONTECRISTO	SALA HAVANA CLUB
15:00 hrs	
TALLER HAVANA Taller de Havana Selección de Mixología y Rafael Gonzalez Petit Coronas $200.°°	SENSORIAL CHIVAS Cata Chivas 18 + Ramón Allones Specially Selected $200.°°
16:00 hrs	
SENSORIAL GLENLIVET Cata Glenlivet 15 + Punch 48 $300.°°	TALLER APRECIACIÓN Taller Juan Lopéz Selección No. 2 + Havana Club 15 Años $300.°°
17:00 hrs	
SENSORIAL MARTELL Cata Martell Blue Swift + Cuaba Divinos $400.°°	SENSORIAL G.H. MUMM Cata Champagne G.H. Mumm + San Cristobal de la Habana El Principe $400.°°

***Revisar los horarios ya que varias actividades se llevan a cabo en la misma hora.**



LA CASA DEL HABANO













TABACALERA R. PAXTIÁN
Del Paraíso
MEXIKE
Del Paraíso
MEXIKE
R. PAXTIAN
Del Paraíso
MEXIKE
LIGA MÉXICO-NICARAGUA
RPAXTIAN.COM

Cházaro

25 DE MARZO 2020 - 14:00 HRS

HACIENDA DE LOS MORALES, CDMX

ENTRADAS:

#HABANOSDAY2020

VII HABANOS

México, 2020

ADMISIÓN GENERAL

$250.°° mxn INCLUYE:

+ 1 Habano Romeo y Julieta | Coronitas en Cedro
+ 1 Habano Vegueros | Centrofinos
+ 1 Habano Partagas | Aristocrats
+ Barra de degustación general

DELUXE - ADMISIÓN GENERAL

$2,500.°° mxn INCLUYE:

+ 1 Selección Pirámides
+ 1 Selección Robustos
+ Exclusiva Barra de degustación con bebida top

















Don Emmanuel

Cigar Midia & Cigar Sommelier

Por César Salinas

PROMESA DE BRASIL

Junto a Yamir Pellegrino,
en curso de Cigar Sommelier
en Rio de Janeiro.



Brasil es una de las tierras más fértiles para el futuro del tabaco en el mundo, y el gusto por el puro y el habano ha ido creciendo sostenidamente durante los últimos años, y en la cuidad de São Paulo se encuentra Don Emmanuel, quien sea, tal vez, el mejor alumno del Master sommelier wine & cigar, Yamir Pellegrino, y pronto será instructor de la International Association of Cigar Sommeliers IACS.

Davidoff, Drew State, Ghurka son algunas de las marcas que importan tabaco brasileño, pero el principal mercado de la especie boricua es Europa, principalmente Suiza. "El tabaco en pacas es el principal negocio, y especialmente del tabaco *mata fina*, por su sabor característico, *tempero*, por eso es usado en tantos *blends* del mundo".

Braudel decía del tabaco: "Ese estimulante inclasificable, ni alimento ni bebida", que siendo solo humo se bebe y se degusta. Durante siglos, el mundo *gourmet* ha omitido al tabaco como un elemento más de la gastronomía: De la cocina se hacen cargo chefs, cocineras y cocineros; el café tiene al barista; el vino, al somelier. ¿Y el tabaco?

El tabaco tiene al Cigar Somelier, un oficio relativamente nuevo, pese a que el puro es uno de los productos gourmet más complejos y exclusivos que existen (por su manufactura totalmente artesanal), por lo tanto, entran a la gastronomía como exploradores, pioneros arribando a tierras vírgenes. Cuba, Nicaragua, República Dominicana concentran el mayor número, y en otros países comienzan a surgir nombres destacados.



Junto a Klass Kelner,
Davidoff Brand Ambassador
para América en Caruso Lounge.

Don Emmanuel, en Brasil, por ejemplo. Es, además de cigar sommelier, empresario y músico, y cuenta con el récord de la calificación más alta obtenida en todos los cursos que ha dado la IACS en el mundo.

Es joven, apenas 38 años, tiene su página web, donemmanuel.com, es activo en sus redes sociales, un apasionado fumador y hedonista que lleva el tabaco en la sangre: su abuela trabajó en la fábrica de tabacos más grande de Brasil, Suerdick. Ahora tiene en mente darse a conocer como el mejor cigar sommelier de su país.

¿Cómo es la cultura del tabaco en Brasil?

El mercado viene creciendo cada año, pero Sao Paulo es el principal centro de tabaquerías y cigar clubs; junto con Río de Janeiro, en mucho menor medida. Las leyes son muy rígidas, y muy altos los impuestos.
En 2019 se legalizaron muchas marcas, precisamente por la rigidez estatal. Ya tenemos Daviddof, Oliva y Ghurka, por mencionar algunas, porque el habano ya era conocido aunque teníamos pocas marcas: Romeo y Julieta, Montecristo, Partagás, Quintero, Cohiba, Bolivar, H. Upmann, Hoyo de Monterrey & José L. Piedra .

El puro en Brasil es muy costoso, el puro cubano principalmente, mucho impuesto. Por ejemplo, un Cohiba unos 200 reales, es decir 50 dólares, pero el mercado informal, es decir los puros falsos que se hacen con tabaco brasileño, dominicano, nicaragüense o incluso cubano, tiene mucha demanda.



El trabajo de un cigar sommelier, ¿cómo es?

Primero, nuestro trabajo es conocer los puros y sus maridajes, porque los cigarros pueden cambiar mucho con un buen maridaje, para mejor… o para peor. Eso hacemos: conocer y ofrecer experiencias gourmet únicas, porque el puro es uno de los productos más premium que existen en el mundo.

El cigar sommelier debe tener conocimiento del vino, de los destilados y bebidas espirituosas, de cafés, y de la comida, por supuesto, porque el tabaco es un producto que hace un perfecto acompañamiento para todos estos.

Cuando hice mi primer evento ya era conocido debido a mi blog y redes sociales, y fue muy bueno. Comencé con maridajes en tres tiempos, que esto fue una innovación en Brasil, en el mundo del tabaco, porque no lo habían visto.

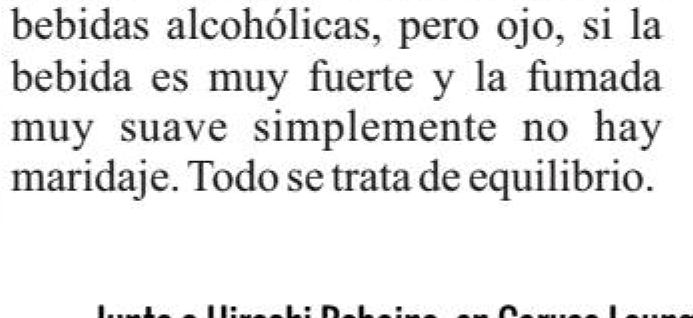
El foco siempre en el maridaje, puro, bebidas como café, vino, licores, un postre quizá. Acá usamos mucho la cachaza, nuestro licor de caña.

¿Cómo degustar un puro correctamente?

La pregunta que siempre me hacen es: ¿con que puro debo empezar? Siempre digo, por ejemplo un Monte Pascoal, un puro brasileño muy suave, Don Diego, un puro dominicano, suaves, siempre comenzar con algo suave.

Si se comienza con algo incorrecto, es decir un puro fuerte, puede no gustarle el puro nunca, como si nunca has fumado ¡y empiezas con un Behike! Por ello es importante comenzar en este arte de la manera correcta, y eso es con algo suave.

El acompañamiento, si quieres sentir el sabor del puro, agua gasificada para limpiar el paladar, el café, que es un maridaje universal para el puro. Pero después puede entrar con bebidas alcohólicas, pero ojo, si la bebida es muy fuerte y la fumada muy suave simplemente no hay maridaje. Todo se trata de equilibrio.





Junto a Hiroshi Robaina, en Caruso Lounge.



Master Cigar Sommelier…

En este oficio, como en la vida, uno nunca deja de aprender, así que en unas semanas voy a República Dominicana para realizar el curso de *Master Cigar Sommelier*, siempre buscando más conocimiento, porque quiero ser uno de los mejores especialistas en Brasil, y en el mundo.

El cigar sommelier está enfocado principalmente en los maridajes, y el master cigar sommelier se especializa en conocer a profundidad el tabaco: procedencias, orígenes, tierras, semillas… por ello visitamos las vegas y fábricas de tabaco, y asistimos al Festival ProCigar.

El puro tiene la fuerza de unir a las personas y hacer grandes amigos, y yo quiero ayudar a las personas a tener la mejor degustación de los puros y habanos.LA



www.donemmanuel.com



HENKIE
cigars
LIMITED EDITION





Smoking Jacket Cigars
@Hendrik_Kelner
@kbfcigars

DEPORTE Y TABACO,

LA AVENTURA DE ENCENDER UN PURO EN LA META DEL MARATÓN



Por Michel Ivan Texier Verdugo

"El fumador de puros es dueño de su placer, el de cigarrillos es esclavo de su vicio",
Hernan Bernat

El pasado 14 de enero, Joe Burrows, quarterbacks de los LSU Tigers conmemoro el triunfo frente a Clemson por 42 a 25 en el Campeonato Nacional del Futbol Americano Universitario encendiendo un puro en el vestuario aun con el equipo puesto sobre sus hombros en una imagen que dio la vuelta al mundo y género no pocas polémicas entre los detractores del tabaco y entre aquellos que por décadas han querido romper el vínculo entre tabaco y deporte.

Lo de Burrows cobra aún más notoriedad por el hecho que, probablemente, será el número uno del Draft de la NFL el presente año y porque la camiseta número 9 de Lousiana State cerró con 463 yardas y cinco touchdowns una temporada de ensueño en el futbol colegial norteamericano completando 5 mil 671 yardas totales y 60 touchdowns, constituyendo ambas marcas segunda y primera de todos los tiempos, respectivamente.

Sin embargo lo de Burrows no es ni tan sorprendente, ni menos novedoso, como muestra, en las fotografías que acompañan este articulo podemos ver a Joaquim Purito Rodríguez, ciclista profesional español de larga trayectoria; Michael Jordan, que no necesita presentaciones de ninguna especie, y Miguel Angel Jiménez, golfista español ganador de 42 títulos en su carrera, quienes durante toda su carrera deportiva fueron vistos con frecuencia fumando puros y habanos al término de sus carreras o partidos, en el caso de Rodríguez y Jordan e incluso durante la competición misma, en el caso de Jiménez, beneficiado por el hecho de practicarse el golf al aire libre.

También tenemos la histórica y masificada practica de los jugadores de beisbol en la MLB de mascar tabaco, escupiendo constantemente durante los juegos producto de la abundante salivación que esta práctica genera, y con la frecuente anécdota de hacerlo en vasos de alguna bebida auspiciadora de los cuales más de alguien bebió por error, distraído por la dinámica y las tensiones propias del juego.

Como anécdota personal, de la cual les dejo también la foto, me di el gusto largamente anhelado, de completar la Corrida de San Silvestre en Sao Paulo, tradicional prueba de calle de 15 kms efectuada por la mañana del 31 de diciembre de cada año y ser recibido en la meta por mi gran amigo Carlos Luciani (sí, el mismo de los enfrentamientos de billar en Buenos Aires) con una copa Glencairn llena de Glenfarclas 12 (obsequio del gran Axl Badia) y un purito Perdomo Champagne 10 aniversario de los cuales el representante de la marca en Chile, Boris Chiffelle, tiene siempre a bien proveerme.



Entonces la cuestión es la siguiente: ¿cuál es la valoración ética del hábito de fumar puros y habanos en el contexto de la práctica deportiva? Como muchos de los que me leen saben, mi trabajo se desarrolla en el ámbito de la alta competencia y, en 25 años de trayectoria, nunca fumé en un contexto de trabajo, ni siquiera en los ratos libres que toda concentración o campeonato tiene, sin embargo no lo hice porque comparta las actuales prohibiciones existentes en la relación entre tabaco y deporte sino, fundamentalmente, por diferenciarme de aquellos que fumaban cigarrillos y que, esclavos como son de su vicio, nunca logran dejar esta práctica de lado en sus espacios de trabajo.

Cuando se habla de los efectos nocivos del tabaco, pienso siempre en cigarrillos, adicionados hasta el extremo de sustancias adictivas, acelerantes en el papel, productos químicos en los filtros, jamás en el honesto y simple puro, cuidado desde la siembra, torcido con cariño y cuidado, cuyo humo no se aspira, sino se saborea, y que provoca siempre una sensación de placer, tranquilidad y descanso, que se disfruta pausadamente, aún mas cuando es entre amigos, que desde su corte y encendido nos entrega segundos de dedicación, imágenes que perduran más allá de cuando el puro ha terminado su tarea descansando sin ansiedad alguna sobre el cenicero, ¿o no les llama la atención que los cigarrillos terminen siempre en un filtro apagado de manera retorcida y violenta y en cambio un puro sencillamente se deje apoyado para perder lentamente sus últimas brasas en contacto con el aire?

Lo de Burrows me representa plenamente, no se me ocurre una mejor forma de concluir un proceso deportivo llevado a término de manera exitosa que instalarme en el lugar de descanso, escoger el puro indicado para el momento, encenderlo, y olvidar durante toda la fumada, las ansiedades previas, los temores, la inseguridad, la falta de concentración, para centrarme en el triunfo, en el éxito, en la meta cumplida, esa que se hace más dulce y más grata, con el rollo de tabaco encendido en la mano, la respiración pausada, y la mirada algo perdida mientras volvemos a pasar por nuestra mente las imágenes más relevantes de la tarea recién concretada.

Como escribió Mario Quintana, gran poeta brasileño, "desconfía de los que no fuman (puros y habanos), ellos no tienen vida interior, no tienen sentimientos, el cigarro es una manera sutil y disfrazada de suspirar".



Fotos/Photos (1) LSU Football/Twitter (2) M. Jordan/Twitter (3) Getty Images Europe, (4) Getty Images

Michel Ivan Texier

/Michel Ivan Texier Verdugo
@cigarmaltandpipe





El viejo Continente
from Nicaragua
by Daniel Guerrero
El viejo continente
from Nicaragua
by Daniel Guerrero
MAD
www.elviejocontinente.com



Nicaragua
PICCOLO
GRAN SHORT
ROBUSTO
GRAN MAJOR
LANCERO
El viejo continente
from Nicaragua
Daniel Guerrero
DURO
SURGEON GENERAL WARNING: Smoking Causes Lung Cancer, Heart Disanse, Emphysema and May Complicate Pregnancy.
ADVERTENCIA: Fumar es causa de cáncer y perjudica gravemente su salud y de los que están a su alrededor
DEJAR DE FUMAR TE CONVIENE
01 800 966 3863



Review Aficionado

Por Victor Luis Garza

Trinidad es una marca nicho de *Habanos*, junto a *Cuaba* y *San Cristobal de La Habana*.

Unidad de una caja con el estampado BMP de OCT- 2015, tripa larga, torcido totalmente a mano. Vitola de galera Laguito Especial, de 192 mm de largo y cepo 40, muy similar al Laguito N1 (Cohiba Lanceros, Montecristo Especiales N1 o Vegueros Especial N1) que son del mismo recorrido pero cepo 38. Cabe destacar que esta fue la primera vitola de esta prestigiada casa de Habanos, Trinidad, apreciada por los conocedores y amantes del buen tabaco cubano de alta regalía.





Tripa: Cuba **Capote:** Cuba **Capa:** Cuba

Fortaleza:

TERCER TERCIO SEGUNDO TERCIO PRIMER TERCIO





Corte y encendido
Despacio, corto con tijeras retirando el rabito de cochino, dejando un corte por encima de los hombros del cigarro, lo que me permite sentir un tiro correcto desde calar en frío. Enciendo con flama suave. Inmediato llega un humo sedoso en fortaleza suave ascenderá a media.

Primer tercio
El humo es untuoso con notas de cedro, clavo de olor, azúcar mascabado, levemente cítrico y floral. Humo muy aromático en un conjunto balanceado. El sabor residual es persistente y agradable, dejando una sensación poco pastosa en la lengua tal que se disfruta mientras se fuma y después de fumarlo.

Algo muy interesante de este cigarro, y de otros *laguitos*, es que no es justo solamente dividir la experiencia en tercios únicamente, sino que si se concentra uno en la fumada percibirá más matices que se van sumando.

Transcurridos unos cinco centímetros, 30 minutos después de encendido, noto un aumento en la potencia del aroma y se añaden unas deliciosas notas de nueces, marcándose notablemente el perfil aromático floral.

Segundo tercio
El segundo tercio marca otro capítulo. Los matices antes percibidos se van ensombreciendo, pero manteniendo el marcado aroma a nueces, pasan de un perfil cremoso y dulce a ser un poco más seco, sutilmente tánico justo como la cáscara de nuez, con un puntito de amargor que redondea la fumada y deja gratos recuerdos de petricor.

Si bien en un inicio acompañé con un espresso lungo, sólo requiero agua mineral.

De valores estéticos, destaco su capa colorado claro, con finas venas marcadas y con un buen desempeño de combustión, arde parejo y se mantiene encendido con facilidad. El tiro es perfecto, deja un llenado en boca mientras calo despacio y profundo sin representarme ninguna dificultad.

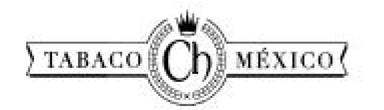
Último tercio
El último tercio es lo mejor del cigarro. Comienzan a aparecer matices muy frescos, casi de alcanfor perceptibles en la zona retronasal, junto con una marcada nota de cedro. Casi dos horas de placer puro.

Es rico en matices y evolutivo, digno para ensimismarse y dedicarse a él para poder apreciar todo lo que nos pueden ofrecer un puñado de hojas sabiamente seleccionadas, fermentadas, torcidas y bien añejadas, encendiéndolo con calma, cortándolo con cuidado y fumándolo con pasión.

Con admiración y aprecio, dedico esta reseña a mi querido amigo aficionado Pierre Malochet. LA



/VictorValmont
@valmontvanilla



Cata de puros con miembros de



La Sociedad del Humo tuvo su evento para catar el primer habano como sociedad, un puro que ha estado en boca de muchos en estos últimos días: Quai D'Orsay 50. La cita fue el pasado 16 de enero en el Hotel Casa Bruselas.

Los invitados, que en este caso fueron recibidos con un "puro de bienvenida" de la casa Puros Artesanos D'Luxe, del gran amigo Javier Aledón. En esta ocasión se dio a
elegir entre una liga de habano o sumatra que, en opinión de algunos, resultó una excelente opción para abrir paladar y continuar conociendo más opciones de tabaco mexicano.

La cata maridaje se completó con el ron Legendario, de origen cubano, una exquisita mezcla que en sí es un muy bien logrado *ponche de rones*. El elegido fue el Elixir de Cuba, que según los asistentes se comportó a la altura del habano. Entre humos y largas cenizas cayó la noche y con ella los tercios del puro.

Muchos de los asistentes compartieron algunas características del puro, las que resaltaron fueron el sabor de cueros, unos toques sutiles de madera y nueces, el tiro fue perfecto según impresiones de los socios característica que no siempre es destacada en los habanos, pero en esta ocasión estuvo muy bien lograda.

Al final de la cata nuestro amigo Pablo Dueñas de Puros Pablo's, quien nos obsequió un puro de su mejor cosecha para así cerrar una noche espectacular. LA

















¿DONDE?

Hotel Casa Bruselas
Bruselas 30
44160
Guadalajara, Jalisco.
www.casabruselas.com







ESPECIALES GRACIAS A LOS EN FACEBOOK POR

- #PVAMNM
- Aficionados a los Puros en México HDLH
- Aficionados a los Puros y Habanos en México
- Aficionados Liberation Front
- Aficionados Taurinos del Mundo
- After Work Smoke - Der bundesweite Zigarrenclub
- Agrupación Mexicana Amigos de la Pipa
- Amigos a los que les gusta Cigarros Manrique
- Antigua Esteli Cigars
- Asociación Nacional Mexicana Productores de Puros
- Australian Cigar Smoker
- Brown Leaf Cigar LLC
- C2
- Cigar Cartel
- Cigar Chronicle
- Cigar Club Apuano
- Cigar Club Botteghino
- Cigar Coalition
- Cigar Manufacturers
- Cigar Manufacturers & Retailers
- Cigar Nutz
- Cigars Club
- Cigar-Show Don José
- Club 73 Puros y Habanos
- Cofradía de Pipafumadores Iberoamericanos
- Confraternita di Sigariavana.IT
- CSC - The Social Club
- Daily Cigar
- Don Emmanuel Conteúdo e Conhecimento Sobre Charutos
- El Arte del Buen Fumar
- El Encanto
- El Estanco de Yaz
- El Placer del Puro y del Buen Fumar
- Friends of The Cigarzilla
- Fumadores de Puros Habanos
- Fumarolos
- Groupe: Benoît et le Monde des Cigares

SPECIAL THANKS TO THE ON FACEBOOK FOR

ADMINISTRADORES DE LOS SIGUIENTES GRUPOS PERMITIRNOS COMPARTIR NUESTRA REVISTA

Humos de Castilla -
International Cigar Smokers -
Jazz en Dominicana -
Kansas City " Cigar Culture" -
kapnopoleio -
La Cava de Cigarros -
Latino Aficionado -
Ligero Lifestyle -
Lp4 Cigar Club Mx -
Miami Cigar Lounge -
Mercatto Los Rijosos del Norte -
PCN -
Pipa Fumadores de México Unidos -
Pipamigos de San Luis -
Pipas MX -
Premium Cigars -
Puro СИГАРА -
Puro Ocio -
Puros Palmeros -
Puros tabaco Torcido -
Puros y Habanos Argentina -
Puros: Aficionados de Puerto Rico y Caribe -
Purosever -
Sigari Toscano...e Toscanelli -
Smoke Nation -
Smoking Seven -
SYLC&PS: Support Your Local Cigar & Pipe Shop -
Tabaqueros ZoPlem -
The Blue Smoke Collective -
The RTS Fellowship -
The Ultimate Cigar Experience -
Todo para Tabacaleras -
Vitolfilia México -
WOC -
Wine, Drinks, Beer, Cigar & More -
Zigarren und Mehr -
Zigarren Zone -



ADMINISTRATORS OF THE FOLLOWING GROUPS ALLOWING US TO SHARE OUR MAGAZINE



Adquiere tus boletos en este enlace

EL BOLETO INCLUYE LA DEGUSTACIÓN EN STANDS DE ÁREAS AL AIRE LIBRE

SÉPTIMA EDICIÓN

visita www.saborespolanco.com.mx

EN LOS JARDINES DE CAMPO MARTE EN POLANCO, CDMX.

7 Y 8
DE MARZO

GASTRO ALMANAQUE



Narraciones de una Cocina Estridentista
2020 con nueva visión

Por Chef Willy Gracia

El pasado mes de enero viaje a la CDMX para visitar al chef Ricardo Muñoz Zurita en su Centro de Investigación de la Cocina Mexicana, un espacio de ensueño para un cocinero: libros de todo el mundo ordenados alfabéticamente, estantes repletos de conocimiento que me llevaría toda una vida lograr aprender, un espacio mágico y enfocado en enaltecer y rescatar las recetas y tradiciones gastronómicas de nuestro México.

Salimos de Acuyo Taller a las 11 de la mañana con destino a la gran ciudad, nos acompañaron en este viaje los chefs Luis Palmeros, de El Cuarto Blanco; Edgar García del Centro de Alta Repostería de Xalapa; Javier Uscanga del colegio CEDVA, por supuesto la antropóloga Raquel Torres y su nieto Daniel, también cocinero de El Cuarto Blanco, así como el fotógrafo xalapeño Héctor Ochoa.

Llegando a Ciudad de México nos recibieron con una comida en el restaurante Azul Histórico, un menú delicioso y cargado de sabor. Disfrutamos de platillos como escamoles con guacamole, mole negro, panuchos yucatecos, papadzules, manchamanteles con pato, y una variedad de postres deliciosos dignos de cualquier emperador, todo un bufet enmarcado en un espacio mágico con velas colgando de los árboles, un servicio de primera, personalizado y repleto de atenciones, una comida espectacular, antesala de lo que se venía para nosotros.

Terminamos la comida y nos dirigimos al Palacio de Bellas Artes a disfrutar de una función a cargo del Ballet Folklórico de México de Amalia Hernández.





Disfrutar de cada uno de los bailes me llenó de recuerdos de la infancia en aquella primaria "José Azueta" del Fovissste, donde por cinco años bailé, mis pies no dejaban de moverse, la música me llenaba el alma, ver pasar los cuadros como Jalisco, Chiapas, Michoacán, volver a escuchar la danza de Los Matlachines de chihuahua con sus tambores fue impresionante, pero lo mejor llegó cuando empezó Veracruz, la gente enseguida empezó a moverse al ritmo del carnaval que nos caracteriza a los jarochos, se formó una fiesta al ritmo de La Bamba, aparecieron las mojigangas y la gente se paró a bailar en los pasillos. ¿Se imaginan ese cuadro dentro del Palacio de Bellas Artes? Yo quería levantarme de mi asiento y gritar ¡Yo soy de Veracruz, *a huevo*! Todos nos mirábamos orgullosos de nuestra tierra veracruzana.

El espectáculo terminó y cansados pero felices nos dirigimos a descansar pues nos esperaba madrugar para tomar una clase especial.

Segundo día

Desperté muy temprano, casi las siete de la mañana, y me arreglé, bajé a desayunar y a prepararme pues tendríamos una clase magistral con el chef Ricardo Muñoz Zurita de testificación de recetas, maneras correctas para redactarlas, describirlas de forma que cualquier persona con conocimientos o no de cocina pueda ejecutarlas sin ningún problema. Jamás hubiese imaginado tomar una clase con el chef Zurita, un erudito de la cocina mexicana reconocido mundialmente por muchos chefs, al que lo llaman maestro por toda su aportación al estudio y difusión de la cocina nacional, sus conocimientos desde que comenzó la clase fueron notorios: términos gastronómicos, método científico y su manera de dar la clase hicieron darnos cuenta de que hay muchos libros de cocina con recetas mal explicadas y a medias que se deben mejorar tanto en redacción como en métodos, pues la intención de un libro de cocina es instruir para guiar al cocinero a que logre ejecutar la receta y el sabor sea perfecto.
Una vez terminada la clase teórica pasamos a la práctica, pues cada uno de nosotros llevaba sus propias recetas con platillos de la cocina veracruzana y nos dimos a la tarea de darles la estructura correcta.

Yo presenté un chile frío de pato, un clásico de la cocina xalapeña, cargado de la herencia española y la fusión de las culturas. En mi interpretación sustituí el pollo por pato y cocinamos con su propia grasa, agregamos cebolla, tomate, ajo, plátano, aceituna y alcaparras, así le damos ese sabor característico que a todos los que visitan el restaurante les encanta.

El segundo platillo que presenté fueron unos camarones en su tinta, mi primer platillo de autor inspirado en el movimiento estridentista, sobrio y con los colores del estridentismo: blanco, negro y rojo, mi favorito y de los mejor calificados por especialistas gastronómicos. Un platillo de tan solo 7 ingredientes: camarones, limón, tinta de calamar, aceite, verdolagas, rábano y jalapeño con una sutileza exquisita, con estos dos platillos vamos a apoyar un proyecto que el chef Zurita trae entre manos y del cual deben estar muy pendientes próximamente.

Fue una mañana larga y atareada de mucho aprendizaje que se extendió hasta las cinco de la tarde; después de eso tuvimos una hora para descansar y cambiarnos puesto nos esperaba la cena en Sud777 del reconocido chef Édgar Núñez, un restaurante catalogado dentro de los mejores 120 del país según *Culinaria Mexicana* y San Pellegrino. Este restaurante se caracteriza por su cocina mexicana contemporánea que en explicación del mismo chef, si el producto se hizo y cosechó en México, ya es cocina mexicana, cargada de técnica, de verdad fue deslumbrante, un restaurante de ensueño sacado de las mejores cocinas francesas, un restaurante que cuida toda la experiencia a lujo de detalle. Nos tocó deleitarnos con su menú degustación de 12 tiempos con un maridaje de vinos excepcional.

Todo comenzó con un brindis de champaña para abrir el apetito. El desfile de platillos fue sacado de *Alicia en el país de las maravillas*:

- Infusión de la milpa
- Kiwi y matcha
- Pera, miel de agave y vino
- Aguacate y hueva de trucha
- Tomate fermentado y mole rosa
- Piña ahumada, achiote
- Calabaza, erizo
- Chilpachole de jaiba
- Rollo de conejo y su reducción
- Algas y helado de hoja de higo
- Guayaba, vino licoroso y queso de cabra
- Tarta de higo, vainilla y almendra amarga

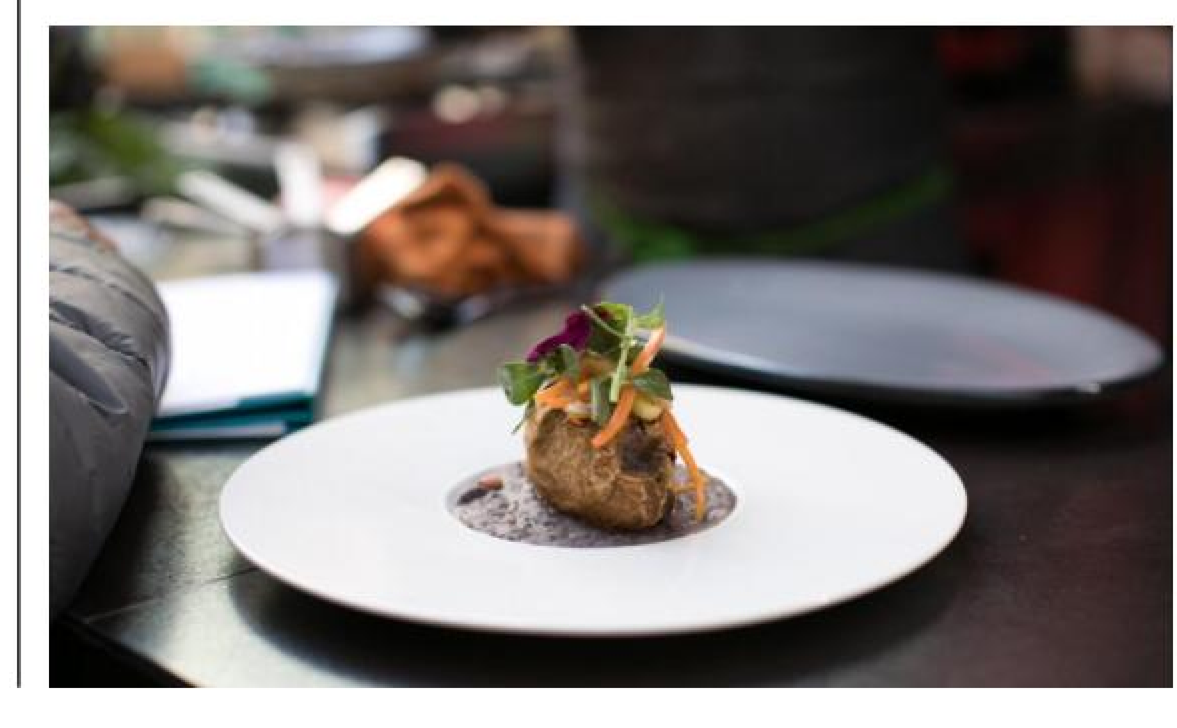
Me faltarían adjetivos para calificar esta experiencia que para mí fue magnifica, cada sabor y cada platillo me volaba la cabeza, jugaban los sabores en mi paladar para tratar de descifrar cada uno de ellos, algunos simples y otros complejos, pero siempre bien ejecutados, sobresalientes, sin pretensiones, sin robar protagonismo, un sabor de otro mundo, realmente una experiencia que me encantaría todos en algún momento tengan la oportunidad de experimentar.

Concluida la cena el chef Édgar Núñez, que en todo momento salió a explicar cada uno de los platillos, se acercó para hacer sobremesa con el chef Zurita y a platicarnos de su historia, sus años de cocinero en Francia, las dificultades que atraviesan como restauranteros, las maneras en que las personas ven la gastronomía mexicana, hasta platicamos de café y mezcales, realmente fue maravilloso reflejarme en él y darme cuenta que un chef súper preparado y con tanta experiencia, vive situaciones similares a las que yo vivo día con día en mi pequeño restaurante de Landero y Coss esquina con Aldama, en la capital de Veracruz.

La cena concluyó y regresamos a descansar pero mi mente no paraba de recordar cada uno de esos sabores nuevos para mí, me preguntaba por qué el chef nos permitía disfrutar de esta experiencia, ¿cuál era el propósito? Y quiero pensar que el chef Ricardo al haber descubierto que somos unos cocineros talentosos podemos estar en unos años a la misma altura que otros estados del país, trabajando duro podemos demostrar que Veracruz está preparado para darle batalla a estados de mayor tradición en turismo gastronómico, que nuestra entidad cuenta con los sabores y tradiciones suficientes para asombrar a México y el mundo.

Les comparto parte de las fotografías tomadas por Héctor Ochoa para documentar esta experiencia de cocineros veracruzanos que muy pronto escucharán más y se sorprenderán del talento que está surgiendo en nuestro estado. LA





HOY COCINO PARA VERLOS SONREIR FELIZ Y PRÓSPERO 2020.



La panza de los filósofos

El paste, la minería y el desarrollo social y económico

Por Enrique Sánchez Ballesteros

Pocas veces tenemos la fortuna de encontrar una curiosidad gastronómica tan importante para el desarrollo económico y social de una región como es el caso del paste. Las propiedades de un alimento pueden resultar altamente positivas para el desarrollo de una actividad, al grado que parece que el amo del universo planeó dicho encuentro. En este caso, el paste impulsó el desarrollo de la actividad minera en el estado de Hidalgo.

El paste es propio del estado de Hidalgo, en la zona céntrica de la República Mexicana. La palabra "paste" proviene del inglés pasty, cuyo significado es pastoso; asimismo comparte una raíz distinta, pero de la misma región: el Reino Unido; en el condado de Cornualles usaban el término pasti para referirse igualmente a algo pastoso. Cabe mencionar que en este condado se practicaba la minería, a saber, en el mundo antiguo los córnicos eran considerados como los que dominaban la actividad minera.



El paste luce igual a una empanada, tan sólo en su apariencia física; no obstante presenta notables distinciones: su masa, a veces hojaldrada, es más gruesa, compacta y homogénea, a diferencia de la empanada, tal y como la conocemos en México, cuya masa es porosa, delgada y sin hojaldre. Asimismo, el relleno del paste tradicional se cuece en el horno con la masa, en cambio, con la empanada, el relleno normalmente está guisado. El relleno del paste original consiste en carne molida de res con papa, cebolla, poro, chile jalapeño y perejil picados.

Los ingenieros, obreros y mineros ingleses que llegaron al estado de Hidalgo a explotar la minería, introdujeron el paste, así como el futbol. Este último fue adoptado por todo el país, se adoptó con tanto amor que hoy en día podríamos decir que es el deporte nacional. Es importante resaltar que la ciudad de Pachuca es nombrada la cuna del futbol y en la ciudad de Real del Monte se jugó el primer partido en 1900, en los patios de la mina de Dolores.

En cambio, el paste se quedó en la región de Hidalgo, fue una bendición para los mineros, cuyo trabajo rindió frutos para la región, pues ciertas ciudades como Pachuca y Real del Monte se desarrollaron gracias a la actividad minera, la explotación de la plata trajo consigo bonanza económica y el crecimiento de las ciudades. El paste llegó para quedarse, hoy en día el paste es parte fundamental de la economía de algunas ciudades de Hidalgo, su producción barata, sus propiedades nutricionales y su sabor lo hace atractivo para el consumo diario y el movimiento gastronómico derivado del turismo.

Pero, ¿en qué consiste la bendición del paste para los mineros?, éste, como algunos otros alimentos, puede ser denominado "comida inteligente", es decir, comida con ciertos propósitos más allá de su sabor, no es que su sabor no importe, de hecho, su sabor es muy bueno, simplemente existen otros elementos a tomar en cuenta.

Puede ser nombrado comida inteligente en relación con la actividad minera, ya que los mineros lo consumían debido a algunas características que resultaban ventajosas para su labor. Seguramente dicha utilidad ya había sido sometida a prueba por los ingleses córnicos, cuya tradición minera les había ayudado a acumular sabiduría acerca de los metales, la mina y, por supuesto, la alimentación recomendable para el minero.

Así, al estar elaborado con masa, papa y carne, es un alimento alto en calorías, mismas que se traducen en reposición de la energía gastada en la mina y almacenamiento de energía para continuar con la extracción del metal. La forma y la masa del paste posibilitan que se mantenga tibio o se enfríe más lento, sobre todo si se encuentran envueltos o cubiertos. Esta cualidad resultaba óptima para ingerir los alimentos, por lo menos a temperatura ambiente, después de un largo periodo de trabajo.

Recordemos su forma similar a una empanada, otra de sus cualidades marcadas es el borde que posee en la parte donde se une la masa para contener el relleno, este borde suele ser grueso y duro. Dichas propiedades ayudaban al minero a ingerirlo, pues como no podían tener la higiene adecuada en la mina, lo tomaban por el borde, lo comían y luego desechaban una pequeña porción del borde, aquella de donde lo habían agarrado.

¿Quién iba a pensar que un alimento marcaría el desarrollo de varias ciudades del estado de Hidalgo? Así es, los alimentos son parte de la cultura, pero también parte del desarrollo económico y social de la región. El paste que alimentó por años a los mineros posibilitó el florecimiento de varias ciudades, les dio la entrada a la vida moderna; bueno, fue concretamente el trabajo del obrero, el cual no habría sido el mismo sin pastes. Cuando se procura un alimento en una comunidad, este es parte del ciclo de vida de la misma, las personas cultivan e importan los ingredientes necesarios para realizarlo, las personas lo consumen y atraen a otras para que lo consuman y el alimento se vuelve ícono de un lugar. LA





Del café

Por Salvador Novo*

PARÍS probó -con repugnancia- su primera taza de café cuando en 1669 el embajador turco, Solimán Aga lo introdujo, por modo avieso y pintoresco, en la Corte de Versalles.

El sultán Mohamed IV lo envió como su representante ante el Rey Sol, quien lo recibió fría, desdeñosamente; pero procurando apantallarlo: vestido con un traje cuyos diamantes valían catorce millones de libras, y que no volvió a ponerse. El turco, en cambio, se presentó muy modestamente ataviado; pero había alquilado un palacio cuya exótica decoración pasmó a los nobles: maderas perfumadas, luces tenues, cortinajes, almohadones -ni una silla- para sentarse. Pero los esclavos morenos les proporcionaban amplias, ricas batas con qué sentirse cómodos echados en el suelo, sobre finos tapetes. Y servilletas bordadas de oro al presentarles una bebida oscura, muy caliente, desagradable.

Los nobles empezaron a enviar a sus señoras, picadas de viva curiosidad y dispuestas a pagar por ver tanta extraña maravilla, el precio de absorber el café. Una vizcondesa fingió ir a darle un dulce a los pájaros enjaulados del extraño salón, y lo dejó caer en su taza de café. Solimán no pareció haberlo advertido; pero al día siguiente, sus esclavos ofrecieron a las damas, con el café, terroncitos de azúcar.

La conquista de Francia no le fue fácil al café, contra el cual se irguieron voces tan despectivas y autorizadas como la de Madame de Sevigné, quien admiradora de Corneille, opinó que "la moda de Racine pasaría tan rápidamente como la del café". Un armenio apellidado Pascal intentó acreditar aquella bebida ofreciéndola durante una feria en 1672, dentro de una barraca que aspiraba a copiar los cafés de Constantinopla. A su fracaso, siguió diez años más tarde el de otro armenio, Maliban. Ambos cometieron el mismo error: rodear al café de una atmósfera inadmisible, que no "enchufaba" con los parisienses. Fue un griego, de la Creta (o Candia) que entonces pertenecía a los turcos, quien en 1690 discurrió vender directamente en las casas, como la leche para el desayuno, un café que daba barato. Por dos sueldos, llenaba la taza que le tendían. Así empezó a franquear los umbrales burgueses el aroma del que acabaría por ser universal desayuno. Aquel cafetero ambulante y emprendedor era conocido como "el Candiot".

Fue empero el italiano Procopio dei Cottelli, que había sido criado del Pascal fracasado antes, quien instaló el primero en 1702, frente al Teatro Francés, el establecimiento que habría de dar la pauta para los Cafés que los reacios parisienses -y después todo el mundo- acabarían por patrocinar: un Café que no tuviera nada de exótico en su decoración: con espejos, mesas de mármol, sillas normales- y en que, además, se pudiera tomar chocolate (ese sí gustosamente aceptado por los franceses desde el principio), licores, helados, pasteles y frutas confitadas. A partir de entonces, la nueva idea de sociabilidad: el intercambio de críticas y opiniones, habría hallado un recinto propio: el café -y un estímulo insuperable: el café.

El café convocaba y admitía a toda una mezcla predemocrática de burgueses, pequeños artesanos, obreros. En torno de sus mesas al burgués inexperto en el arte de pensar se encontraba con el escritor el periodista capaz de discutir horas enteras, el abogado, el estratega Michelet percibiría, para expresarla con campanuda elocuencia, la relación que el advenimiento del café tuviera con el de la Libertad, Igualdad y Fraternidad -aspiraciones que aquella bebida estimulante propiciaba. Dice este historiador: "Nadie dude que en parte corresponda el honor de esta explosión (la Revolución Francesa) a la feliz revolución de los tiempos, al gran hecho que creó nuevos hábitos y modificó aun los temperamentos: el advenimiento del café... Se ha destronado al cabaret, al innoble cabaret donde, bajo Luis XIV, la juventud rodaba entre los toneles y las mozas... El café, licor sobrio, poderosamente cerebral, que al contrario de los espirituosos, aumenta la claridad y la lucidez; este café que suprime la vaga y pesada poesía de los humos de la imaginación, y que bien mirado, hace brotar la chispa y el destello de la verdad; el café antierótico, que subordina al sexo por la excitación del espíritu... El fuerte café de Santo Domingo; el que han bebido Buffon, Diderot, Rousseau, añadió su calor a las almas cálidas, a la vista penetrante de los profetas reunidos en el antro de Procopio, que vieron en el fondo del negro brebaje, el rayo futuro del 89…".

Nadie como Balzac para llevarnos con los personajes de su *Comedia Humana* a los cafés, restaurantes y hoteles a que su diversa fortuna les permite asomar ya su opulencia, ya su miseria; siempre la "gourmandise" que el novelista comparte, buen anfitrión literario, con sus personajes, o les comunica, o atribuye. Con ellos podemos visitar el Café Zoppi, sucesor del fundado por Procopio; pero además el Minerva, el Voltaire, el de las Mil Columnas, el de Foy, el Servet, el de las Artes, el David, el Borel -y los más famosos y elegantes: el Café Anglais, el Riche, el Hardy, el de Chartres, el Véfour, heredado por mi amigo Raymond Oliver, de quien hablaré adelante con algún mayor detalle; y los restaurantes: el Cadran Bleu, el Petit Rocher de Cancale, el Cheval Rouge, el Au Puits sans Vin, el Veau qui Tette -y los muy modestos Hurbain, Katcomb, Tabar. Con los personajes de Balzac visitamos el Hotel de Princes, el Mirabaud, el Lawson, el del Rhin, el de Mayence, el del Buen Lantaine, el del Comercio, el "du Gaillard Pois", el de Cluny, el Lioit d'Argent...

El primer Café abierto en Inglaterra lo fue en Oxford en 1650, "en el Ángel, en la parroquia de San Pedro, en el Este". En 1656 cierto Anthony Wood visitó a un boticario cerca del Colegio de Todos Santos para probar la nueva bebida, que los anuncios describían como "inocente y simple, incomparablemente buena para los afligidos por la melancolía".



No un embajador como a Francia: pero sí un mercader, que había estado en Turquía, Daniel Edwards, fue el primero en llevar a Londres café. La historia completa de la introducción de esta bebida la narró en la hoja volante que publicó a partir de 1680 un boticario y comerciante en té, café y chocolate llamado John Houghton. Su hoja se llamaba "A Collection for Improvement of Husbandry and Trade" y daba noticia del desembarco de mercancías, sus precios corrientes y anuncios de empleos vacantes o solicitados. En el número 480 de esta hoja noticiosa, fechado el 2 de mayo de 1701 (año del advenimiento de los borbones al trono español), precisa los datos que ha reunido acerca de la rápida boga del café a partir de su introducción por el mercader de Smirna, Daniel Edwards. Este Edwards tuvo por socio a Pasqua Rosée, a quien una vez establecido por cuenta propia al reñir con Edwards -o según otras fuentes, con su permiso- debemos el primer anuncio de un café. El Museo Británico conserva el original de la hoja volante en que Pasqua Rosée describe y encomia "La Virtud de la bebida Café, por primera vez públicamente hecha y vendida en Inglaterra por Pasqua Rosée". El café "estimula el espíritu y aligera el corazón; es bueno contra los ojos irritados, excelente para prevenir y curar la inflamación, la gota y el escorbuto, y no es ni laxante ni astringente".

Otro diarista del XVII, John Evelyn, fue uno de los primeros ingleses rápidamente ganados a la cafetomanía. En 1637 dejó consignado en su diario que cierto griego Nathaniel Conopios fue la primera persona a quien vio tomar café -costumbre que apenas 30 años más tarde tanto arraigaría en Inglaterra.

La historia del café -bebida y grano cuyo nombre se relaciona con el Kaffa, provincia al suroeste de Abisinia en que la planta crecía sIivestre, y fue de ahí llevada a Arabia y cultivada hace 500 años- se trine con una leyenda según la cual un pastor llamado Kaldi, intrigado ante el extraño comportamiento postprandial de sus cabras, osó probar los granos del arbusto siempre verde que su rebaño parecía deleitarse en mordisquear. Y entusiasmado por el bienestar y la alegría experimentó: loco como una cabra de las suyas, salió corriendo a proclamar al mundo su felicísimo descubrimiento.

Una acreditada y hermosa leyenda atribuye a Juan Guerrero, esclavo negro de Cortés en Coyohuacan, toda la riqueza triguera de la Nueva España como derivada de aquel único de los tres granos que halló por azar mientras limpiaba un saco de arroz; que sembró, y uno solo de los cuales acertó a germinar. Y de sus espigas, saldrían todas las que en muy corto tiempo se propagaran.

El cultivo del café en el Nuevo Mundo cuenta una leyenda no menos dramática, aunque más tardía. El joven oficial francés Gabriel Mathieu de Clieu se hallaba asignado a la infantería del Rey en la Martinica. Y al visitar a Francia en 1720 o 23, supo que los holandeses habían logrado trasplantar el café de Arabia a las Indias Orientales, y resolvió hacer lo mismo en el clima semejante de la Martinique.

Pero las pocas plantas de cafeto que había en París, se hallaban resguardadas en los invernaderos de Luis XV. Le Clieu se ingenió para apoderarse de un grano (otros historiadores dicen que fueron tres) de la preciosa planta. En su viaje de regreso, durante un mes se vio obligado a compartir su escasa ración de agua con la tierna plantita "sobre la cual -dice en su diario- fundaba mis más felices esperanzas, y que era la fuente de mis deleites". De Clieu logró por fin plantar su arbusto en la Martinica y lo cuidó con amor hasta su primera cosecha de granos -de la cual, según esto, proviene la mayoría de las plantaciones cafetaleras de América. Tres años después la muerte de Clieu, en 1777, su arbusto había engendrado una descendencia de 19 millones de cafetos en sólo la Martinica.



Como más tarde en Francia, el café como sitio de reunión desempeñó un papel importante en la vida de Londres durante fines del XVII y casi todo el XVIII. A los veinte años de abierto el primero: o sea en 1675, ya había 3,000 cafés, nidos de murmuración política. Escribió Thomas Jordan:

A los que gozáis ingenio y risa
y os gusta saber las noticias
de todas partes de la tierra,
holandesas, danesas, turcas, judías;
yo os enviaré a un rendez-vons
donde las noticias ebullen:
id a escucharlas a un Café;
no pueden ser sino ciertas.

Abogados, escritores y políticos constituían la clientela habitual de los Cafés. Las murmuraciones en ellos gestadas indujeron a Carlos II a intentar, sin éxito, suprimirlos en 1675 sobre el considerando de que "la multitud de Cafés recientemente abiertos en el Reino, y la abundancia de personas ociosas y disipadas en ellos han producido efectos muy nocivos y peligrosos". La ley que suprimía los cafés no fue nunca puesta en vigor. Tuvo en su contra a toda la opinión pública.

Todavía en 1726 Horace Benedict diagnosticaba que en Inglaterra "lo que atrae enormemente en estos Cafés son las gacetas y otros periódicos. Los trabajadores acostumbran a empezar el día por ir al café para enterarse de las últimas noticias... Algunos cafés son frecuentados por eruditos y sabios, otros son refugio de 'dandies' o de políticos, o bien de chismosos profesionales; y muchos son templos de Venus". Pero en ellos no se comía -sino prójimo. En su "Journey through England" de 1714, J. Macky afirma que "la costumbre general aquí es reunirse en un café e ir a cenar a una taberna".



Pronto apareció el Café en Norteamérica. La primera licencia para venderlo le fue otorgada a una mujer -Dorothy Jones- en Boston, en 1670. Para 1689 había ya cafés en Boston, Nueva York, Filadelfia. Particularmente importante en la historia de los Cafés es la "Merchant's Coffeehouse" establecida en Nueva York en 1737. Le confiere importancia histórica a este Café el hecho de que en él se haya fraguado nada menos que la Independencia de lo que acabarían por ser los Estados Unidos de Norteamérica.

Rendimiento lateral de los cafés: de las animadas reuniones que el brebaje propicia, y de la conversación sobre temas políticos que preferentemente se entablan en los cafés, es el periódico, recurrente arreglo del mundo que suele disponerse en torno de sus mesas. Aparte la reflexión corroboradora que podríamos hacer acerca de la influencia que hayan tenido en la Independencia Mexicana las tertulias en los cafés de la Capital a fines del XVIII y principios del XIX, tenemos mucho más próximo en el tiempo el caso de los republicanos españoles, que durante treinta años han estado derrocando a Franco en ese poco sangriento campo de batallas orales que son los cafés.

Hasta principios del XVIII, el café fue un artículo de importación para el Nuevo Mundo. Pero en Haití y en Santo Domingo, su próspero cultivo se emprendió en 1715. De esta fecha en adelante, lo vemos aparecer en aquellos países cuyo clima es propicio: Brasil, 1727; Cuba, 1748; Puerto Rico, 1755; Costa Rica, 1779; Venezuela, 1784; México, 1790. De todos los países cafetaleros del Nuevo Mundo, El Salvador, que los tiene excelentes, fue el más tardío -1840- en iniciar su cultivo.

La fecha de 1790 como la de la introducción del cultivo cafetalero en México se corrobora con la existencia de una Real Orden del gobierno español que en 1792 eximía de impuestos a "los utensilios para ingenios de azúcar y molinos de café" que se trajeran a la Nueva España procedentes de la Metrópoli. Aunque se ignora cuándo se hayan plantado las primeras matas de café, se sabe que fue en Acyucan y en Aualulco. Cuando Humboldt nos visita en 1803, observa en su Ensayo que el uso de esta bebida es tan raro en México, que todo el país no consume arriba de 400 a 500 quintales. Sin embargo: desde 1802, el café mexicano empieza a ser artículo de exportación, y en ese año se envían a España 272 quintales, y 344 a otros países, según datos de Miguel Lerdo de Tejada en "Comercio Exterior de México". Para 1809 ya hay café sembrado en Acayucan, Acualulco, La Antigua, y en las haciendas de Jaime Salvat, San Diego de Barreto y Nuestra Señora del Rosario. El acreditado café de Córdoba debió su introducción al español don Antonio Gómez, vecino de esa Ciudad, quien trajo de Cuba cafetos de que en 1825 a 30 tenía arbolillos enteramente logrados en el Municipio de Amatlán, cantón de Córdoba. A partir de esas fechas, se empezó a cultivar el café en forma más extensa y en mayores áreas en Veracruz, Tabasco, Oaxaca y Chiapas, y en menor escala, en Michoacán, adonde el general José Mariano Michelena mandó plantar en la Hacienda de la Parota, abajo de Taretan, unas matas de café de moka que trajo de un viaje a los Santos Lugares cuando este precursor de la Independencia, conspirador en su nativo Valladolid y Ministro de México en la Gran Bretaña en 1831, hizo turismo por Roma y Palestina. El café de moka que Michelena
aclimató en su hacienda de Ziracuarétiro, no lejos de Uruapan, se reprodujo con vigor de maleza sin que nadie se ocupara en cultivarlo. Fieles al chocolate, los michoacanos consideraban al café como planta de ornato cuando en 1828 don Manuel Farías llevó a Uruapan unos cuantos arbustos.

El verdadero cultivo del café de Uruapán comenzó en una huerta inmediata al puente de San Pedro, propiedad de don Miguel Treviño, tan relativamente tarde como en 1860.

Hemos aludido a los Cafés como sitios de conspiradora reunión. Lo han sido sobre todo de sociabilidad. Ignorantes de las virtudes deleitosas de este grano arábigo hasta el siglo XVIII, nuestras bebidas calientes eran a lo largo del XVI y del XVII el chocolate para los ricos y el atole para los pobres. Ambos prehispánicos en sus ingredientes –el cacao y el maíz- y ambos rápidamente mestizados cuando a algún genio desconocido se le ocurrió diluir la pasta de cacao en ese producto importado con todo y mugiente envase que fue la leche, en vez de hacerlo en agua -Atl, del xocolatl-; y cuando el humilde atole -que conserva el agua en su sufijo- se endulzó, no ya con la miel que aquí podía conseguirse, sino con el piloncillo, en cuanto –muy pronto después de la Conquista- empezó a cultivarse la caña de azúcar, y se dispuso de sus derivados más corrientes para el pueblo que así mestizó su atole volviéndolo el champurrado.



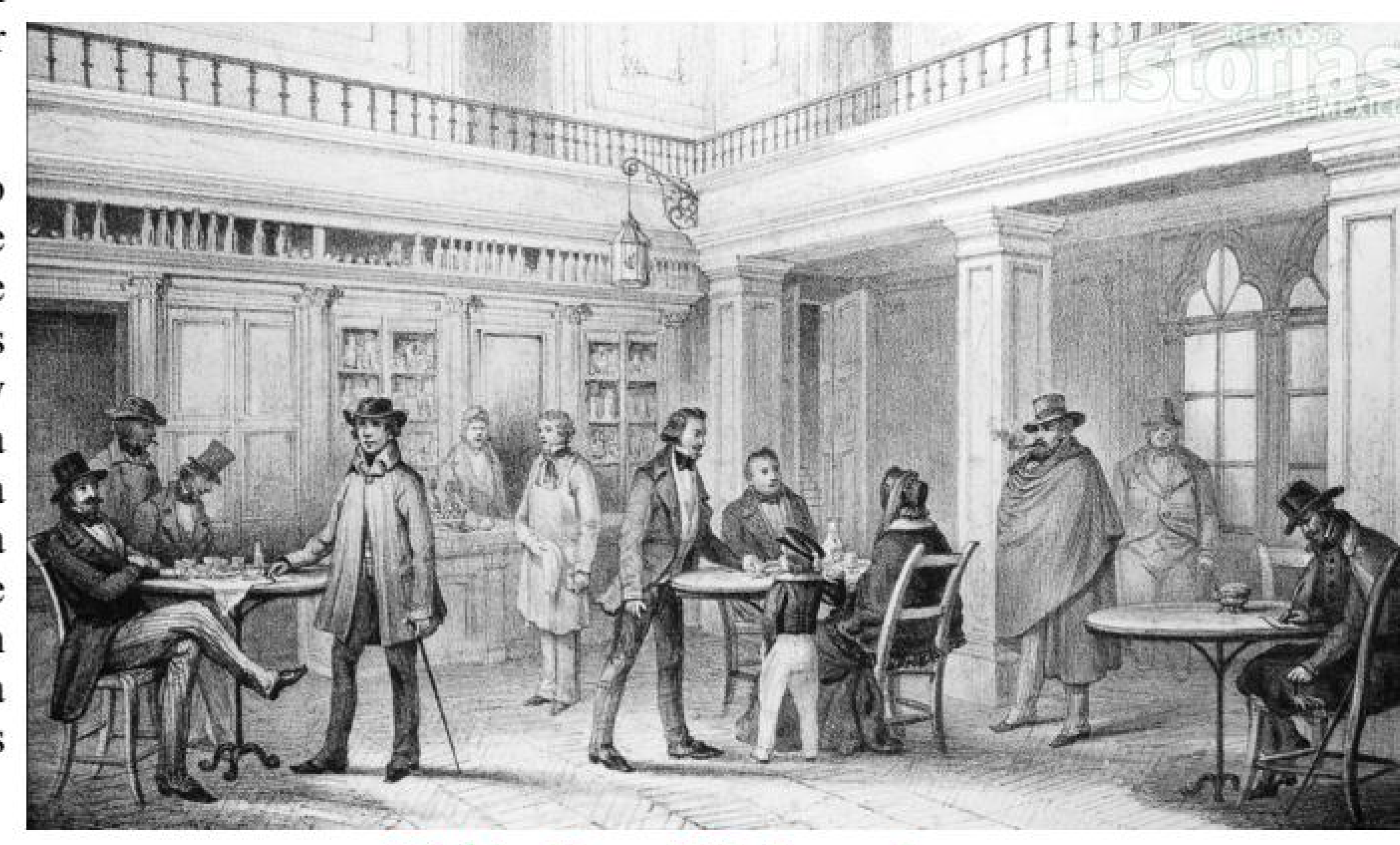
Los atoles, a semejanza del pulque, se beneficiaron con el advenimiento del dulce en la medida en que el pulque capitalizó la inagotable búsqueda mestiza y barroca de nuevos sabores. Los curados de apio, de guayaba, de piña, riman con los atoles de fresa, de vainilla, de leche... y de sahagún, o se desposan con el cacao en un híbrido de atole y chocolate; en variedades o variantes tan numerosas como las castas diversificadas de la Nueva España. El chocolate, en cambio, una vez mestizado con la leche europea, redujo sus avatares a la canela o a la vainilla, y al mayor o menor espesor a que se le deguste "a la española" o "a la francesa".

Chocolate o atole son alimentos propiamente dichos. Y el primero, a pesar de la relativa monotonía de su sabor, ofreció a la imaginación mexicana coyuntura propicia para rodear su paladeo con la riqueza, la variedad decorativa y sápida de los bizcochos -una vez importado el trigo e iniciado el oficio del panadero. Porque este oficio brindó a los indios ocasión de desbordar la habilidad manual de reanudar la menuda creación de dioses comestibles de bledos, de ofrendas a los muertos: la cerámica -en la blanda arcilla de la masa, para la opulencia infinita de conchas, chilindrinas, ojaldras, cocoles, chamucos, corbatas, cuernos, roscas, pellizcos, picones, campechanas, huesitos de manteca, gusanos... con que rodear la mancerina, y que empuñar a trozos el que introduzca el feliz mortal a empaparse por ósmosis en aquel néctar, amenguar hasta la tolerabilidad su fuego ("estar como agua para chocolate") y operar entre lengua y paladar la succión del deleite, dilatado hasta lo prudente, prolongado, por la suave masticación del bizcocho, por el seráfico desleimiento de los azúcares, anises, canelas o ajonjolíes que lo decoran. Y así hasta "dame más pan para mi chocolate, dame más chocolate para mi pan". Frente a la variedad infinita de los bizcochos mexicanos, no es de asombrar que esa versión farinácea de las solitarias que son los churros españoles para tomar con chocolate, sólo hayan alcanzado un éxito de novedad sin mayor arraigo.

El café, en cambio, no es un alimento, sino apenas un estimulante. Para ser alimento, se ha de desposar con la leche. Y este maridaje no ocurrió en México sino hasta que a fines del siglo XVIII -el siglo borbónico y afrancesado (aquel en que Francia devolvió a España en la persona de un rey, Felipe V -a las dos reinas españolas que España le había enviado antes. Notemos sin embargo que instalado en España, Felipe V empieza, en 1728, a comer con aceite): se abrió en la Calle de Tacuba el primer Café. Los camareros se pararon en la puerta a invitar a los transeúntes a pasar a tomar café "a estilo de Francia": esto es, endulzado y con leche.

Al señor don Carlos Francisco Croix, Marqués de Croix, 45° virrey de la Nueva España; flamenco nacido en Lille, Francia, en 1730, leal a su "amo", como llamaba al chocolatero Carlos III; ejecutor gustoso y enérgico de la expulsión de los jesuitas en 1767, debe nuestra Ciudad un preuruchurtiano embellecimiento que amplió Alameda, retiró de ella el quemadero inquisitorial y atendió a la higiene de las almuercerías, encaminándolas hacia su ya próxima conversión en cafés y luego en restaurantes.

En aquel punto de la Historia de la Ciudad le nacía al chocolate -hasta entonces sopeado en la privacía de los hogares, en las sacristías, las mesas arzobispales o los refectorios de los conventos- el competidor que acabaría por suplantarlo en el desayuno y en la merienda de los mexicanos. Del chocolate, conservaría el café "a estilo de Francia" la adición de la leche, y la posibilidad (pronto decretada de mal gusto o de pésima educación) de sopearlo con los bizcochos convenientes, o con los molletes untados de mantequilla y rociados de azúcar - precursores ¡ay! del pan tostado. Por paradoja, serían los chinos quienes abdicando del té de su tierra, abrieran en la nuestra cafés a servirlo en vaso y con leche, y fabricaran un pan que en cierta breve medida enriquece con la opulencia de los bizcochos chocolateros mexicanos, la novedad de los bisquets que esos chinos habían aprendido a hacer en los campamentos ferrocarrileros norteamericanos que los emplearon como cocineros. El café por ese camino oriental-yanqui, tardaría más o menos tiempo en convocar la aparición de los hot cakes y de los waffles con miel de maple, y aun con nueces o con tocino incrustado. Y de las donas. A los hot-cakes -bastos y fofos como hule espuma- siempre opondremos la delicadeza crujiente de los buñuelos de rodilla.



De los chinos y sus cafés, hablaremos adelante con algún mayor detalle.

Pero la tendencia de los cafés como sitios de reunión no es propiamente la de alimentar, aunque lateralmente la cumplieran. Podía beberse solo, en taza pequeña -el "demitasse" con que culmina, en busca de un auxilio a la indigestión, todo banquete o toda comida- y paladearlo sorbo a sorbo mientras se fuma -puro, de preferencia. A nadie se le ocurre fumar mientras sopea chocolate.

Abstengámonos de perseguir al café como bebida - alimento en las peripecias a que lo ha sometido el país que más lo consume, y que no, lo produce, pero que sí regula a su arbitrio el precio a que se lo deban proporcionar los subdesarrollados: el café con crema, el café en polvo, el café sin cafeína -que es como decir- o reconocer –la persona sin personalidad. Para el objeto de este ensayo, basta señalar que 1os primeros cafés de la ciudad virreinal -el ya mencionado de la calle de Tacuba: el antiquísimo de El Cazador, en el Portal de Mercaderes, y el Café del Sur, establecido en el Portal de Agustinos, esquina del ex-Centro Mercantil- señalan con su ubicación el rumbo o la ruta que seguiría en el México del siglo XIX el pecado de la gula y los demás, capitales o veniales, que como la maledicencia, o el boato, se suelen cometer en los hoteles y los restaurantes de lujo.

Como es sabido, la Tenochtitlan reconstruida siguió recibiendo su bastimentos por el Canal: las verduras lucientes y frescas de Ixtapalapa y Xochimilco, desembarcadas en plena Plaza de Armas, vuelta mercado por los españoles aposentados en los solares que el magnánimo don Hernando distribuyó entre sus secuaces. A los dueños de las casas al poniente -sur de la Plaza, se les concedió el privilegio de aumentar el terreno de sus fachadas si construían portales en que pudieran guarecerse del sol y de la lluvia los que acudieran a comprar y a vender en ese gran mercado.

El canal entraba por el puente de la Leña y seguía frente a las Casas de Cabildo a la Acequia, nombre que primitivamente recibió la que desde 1910 conocemos por 16 de Septiembre, y que el canal recorría con derivaciones menores que al irse cegando produjeron los callejones del Espíritu Santo -hoy Motolinía.

El abasto de carnes se operaba en las propias Casas de Cabildo y creó al crecer en importancia el punto cuyo nombre de Necatitlan -nacatl, carne- describe su especialidad. Fue este consumo al principio tan exiguo, que el primer postor a la concesión municipal de surtir de carne a la ciudad, se comprometía a proporcionar “un novillo cada quince días, y más si fuere necesario".

Los portales de Mercaderes se llenaron de vendimias -y de amanuenses, abuelos de los evangelistas que perduran en los portales de Santo Domingo. Coincidían la cultura y la comida, como es lo propio. Comederos de ocasionales antojos llenaban una Plaza que acabaría por construirse como Parián en toda forma. Pero aquellos Portales de Mercaderes daban vuelta al poniente, seguían desempeñando su doble función de paraguas y asiento de comestibles, y en el Portal del Águila de Oro y el de la Fruta o del Espíritu Santo, abundaba la buena fruta.

A otros pecados que la gula debió esta calle la mudanza de su primitivo nombre de la Acequia por el más duradero del Refugio. Era sombría desierta, llena de basura por las noches. Cuenta Sedano que "yendo de noche a una confesión el Padre Francisco Javier Lazcano, de la Compañía de Jesús, al pasar por allí vio que entre dicho montón (de basura) y la pared se ejecutaba cosa que no se puede decir, lo que le causó bochorno y mucha pena'". No se le ocurrió, como al alemán del conocido cuento, vender el sofá del pecado; pero sí hacer colocar una imagen de Nuestra Señora del Refugio que sobre alejar al demonio de la concupiscencia, contribuyera a la iluminación del lugar con las devotas lámparas que le prendieran los tahúres que operaban sus mesas de truco y de cartas frente al callejón de Bilbao, quienes gustosos contribuían con un real de sus ganancias para el culto (y hubo mes que se juntaron hasta sesenta pesos) de la imagen, pintada nada menos que por Miguel Cabrera.

Así vino a llamarse Calle del Refugio y a dar nombre a la botica custodia de la imagen, hasta que durante la Reforma, fue demolido el tramo en que estaba, para abrir la calle de Lerdo que es hoy de la Palma, con sacrificio del convento de Capuchinas, y con el consiguiente extravío de la valiosa pintura.

Sea nuestro óptimo guía de turistas por el pasado de esta calle del Refugio, don Antonio García Cubas: abra el lector la página 315 de la Carta de Textos, que da valor a este libro, y déjese llevar de la mano de quien más supo, por las calles del Refugio y del Coliseo.

* *Cocina mexicana o Historia gastronómica de la Ciudad de México*.
Editorial Porrúa,
México, 1976, pp. 77-90.



¿Qué es la entomofagia?

Por Mario Melgarejo

La entomofagia es el consumo de artrópodos (insectos y arácnidos), que se remonta desde miles de años pero se empezó a perder el hábito debido al despuente de la agricultura y a la urbanización.

Hoy en día millones de personas tienen en su alimentación a los insectos como una fuente de proteínas y micronutrientes, ya que son amigables con el medio ambiente pero no sólo eso, también cultivarlos puede generar economía a las comunidades en vulnerabilidad y alimentación.

En el mundo existen varias empresas dedicadas a la crianza de grillo ya que es uno de los insectos que mayor cantidad de proteína tiene: por cada 15 gramos de grillo deshidratado tenemos 9.3 gramos de proteína, y esta proteína el cuerpo la absorbe más lento en comparación con otras proteínas.

En México existen 549 especies de insectos comestibles, pero sólo cinco son las comunes y se comen sin tener un prejuicio, esto es debido a la educación de nuestros padres; para ellos es y ha sido un manjar ya que se le considera una comida exótica y cara.

Hace 12 años todos decían que el sushi causaba una repulsión comerlo porque tenía pescado crudo y solo un puñado de gente lo comía y lo pagaba caro; más tarde la gente empezó a romper esa creencia, el sushi se empezó a innovar y adaptarle nuevos ingredientes y hoy en día la gente lo come cotidianamente.

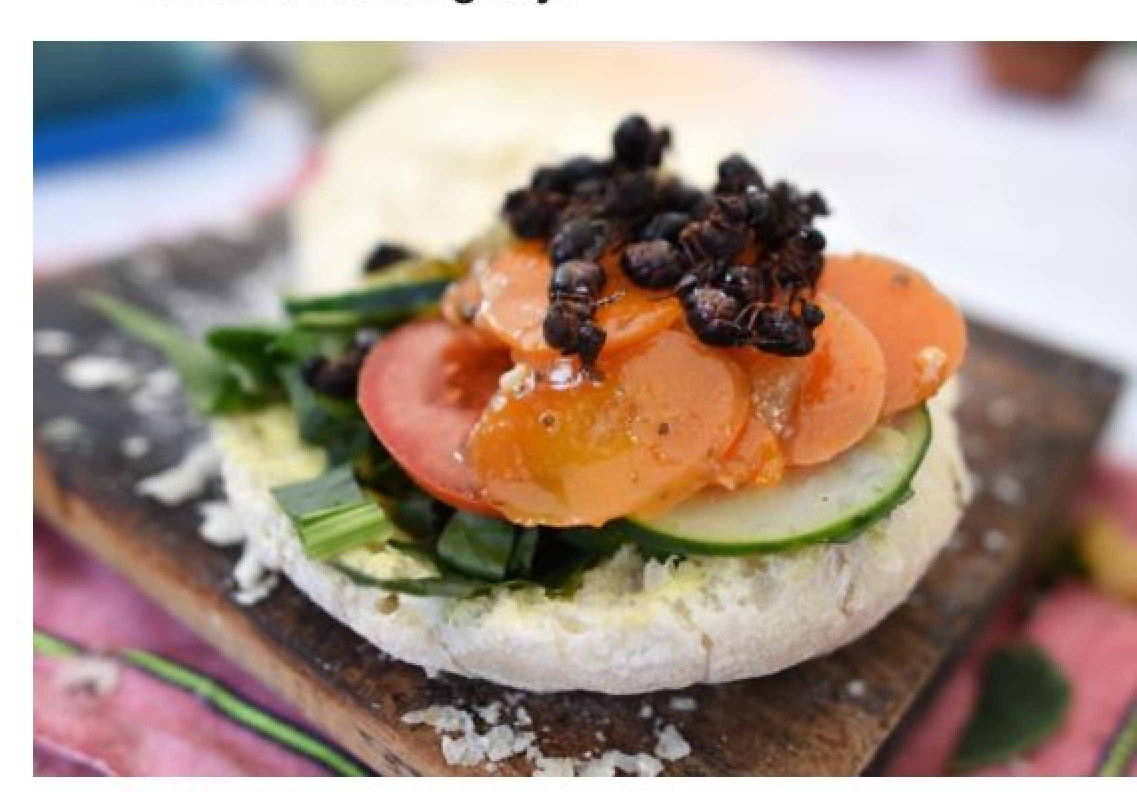
Las nuevas generaciones de gastronomía van a revolucionar la cocina ya que en el 2019 muchos restaurantes comenzaron a implementar la sustentabilidad, y con esto pueden empezar nuevas tendencias así como existen los veganos también existen los entoveganos y los entotarianos, la gente comienza a buscar comida más saludable.

Algunos artistas tiene a los insectos dentro de su dieta y han influencia en algunas personas compartiendo su experiencia y algunas recetas de esta manera han impactado de una manera extraordinaria.



FB/IG: Chef Melgarejo









Master Certificate Program + ProCigar Fest
15 de feb. - 21 de feb.
· Punta Cana · Bávaro, La Altagracia, Dominican Republic

IACS Certificate Program
23 de mar. - 27 de mar.
· São Paulo · Brasil

IACS Certificate Program
4 de abr. - 5 de abr.
· Allen (Texas) ·EE.UU.